



① Keksi obični:

55 dkg brašna, 3 jaja,  $\frac{1}{4}$  dkg šećera u prahu,  
1 malu žlicu soda bikarbonate, 8 dkg putra,  $\frac{1}{2}$   
mlijeka, sve skupa omijesiti i onda rezati i  
peći na laganoj vatri.

② Keksi mješecari:

20 dkg masti, 20 dkg brašna, 20 dkg šećera,  
1 prašak za pecivo, 3 jaja.

③ Keksi

15 dkg masti, 15 dkg šećera, 2 žutajka, 50 dkg  
brašna, malo sode bikarbonate

⑤ Keksi na mašinu (teta Vlatka) 210°-230°

25 dkg šećera, 25 dkg masti, (margarina) 75 dkg  
brašna, 2 jaja, malo praška za pecivo. Mleka  
ili mlijeka po potrebi

⑥ Keksi sa mlijekom (od Anetele)

1 šalica masti, 1 mjerica mlijeka, 4 šalice brašna,  
1 bjelanjak, malo soli i sode bikarbonate

⑦ Pereci od tete Danc Francove - sredina 210°

$\frac{1}{2}$  brašna, 1 margarin, 1 jaje, germe (10 din)  
 $1\frac{1}{2}$  del mlijeka, malo soli, u germe malo šećera,  
u jaje za pljivanje soli po želji.



⑧ Plavčice od Olge - srednja 175° - 190°

Umriti 150 gr. putra ili margarina sa 150 gr. šećera, dodati 100 gr. mljevenih oraha, 100 gr. brašna i mlijeg od 4 bjelanjca. Peći u namaza-  
nom i brašnom posutom plehu. Tijesto izručiti  
u pleh i raznijeti ga nožem po plehu.

Pred kraj pečenja izvaditi iz rora i staviti  
filu (4 žumanjka, dobro umriti sa 150 gr. šećera)  
ponovo staviti tijesto u ror da se fila peče,  
ali na jako slaboj vatri da se ne prežuri.  
Kada se kolač ohladi drugi fil (3 žlice mljevenih  
3 žlice šećera, u lončić, u to dodati 100 gr.  
mljevenih oraha i vanilije, kada se ohladi  
dodati 6 dkg. mliječnog putra i time prema-  
zati kolač i na kraju dodati strugane  
čokolade.

⑨ Vanili kifli I:

20 dkg putra, 15 dkg brašna, 7 dkg šećera,  
10 dkg mljevenih mandula.

⑩ Vanili kifli II

20 dkg putra, 14 dkg šećera, 10 dkg oraha,  
20 dkg brašna i 1. bjelanjak.

⑪ Vanili kifli III

20 dkg brašna, 20 dkg putra, 10 dkg mljevenih

oraha i 7 dkg šećera.

⑫ Kifli od masti:

$\frac{1}{4}$  kg masti,  $\frac{1}{2}$  kg brašna, 1 jaje, germe

⑬ Vanili kifli IV

17 dkg masti, 7 dkg šećera, 21 dkg oraha,  
29 dkg brašna,

⑭ Kifli od oraha

$12\frac{1}{2}$  dkg šećera, sa 2 žutajka, sok od 1  
limuna, i malo korice nještati,  $\frac{1}{4}$  kg oraha  
tucenih, 2 žlice brašna nje nještati, naciniti  
kifle i peći.

⑮ Čokolad kifli:

20 dkg brašna, 10 dkg putra, u brašno izribati  
9 dkg čokolade, 9 dkg šećera i 2 žutajka

⑯ Vanili kifli V (Dentonica)

45 dkg brašna, 30 dkg putra, 8 dkg šećera,  
10 dkg oraha, 1 bjelanjak,

⑰ Polat od oraha

6 žutajaka, 6 velikih žlica šećera, 20 dkg  
oraha, mlijeg od 6 bjelanjaka;

fila: 10 dkg putra, 10 dkg šećera, 10 dkg oraha,



politi sa  $\frac{1}{2}$  del kipavčeg mlijeka, i pustiti  
ohladiti, kada je tijesto hladno namazati  
muc rolaj.

18. Briskint rolat:

3 žumanjca, 4 žlice šećera praška, 3 žlice brašna,  
od 4 bjelanjka mlijeg i muc roloti.

19. Briskint:

10 žutanjaka, 8 žlica brašna, vanili šećer, citrona,  
10 žlica šećera, miješati  $\frac{3}{4}$  sata, zatim u  
tome dodati  $\frac{1}{2}$  paketića praška za pecivo,  
i sve skupa miješati 1 sat.

Prema:  $\frac{1}{2}$  litre mlijeka, 3 žutanka, vanili  
šećer, šećer, korica od limuna,  $1\frac{1}{2}$  žlica  
brašna, mlijeg od 3 bjelanca, mlijeko mora  
zakipiti onda sve skupa miješati, kada  
se ohladi dodaj čisti mlijeg od 3 bjelanca,  
i 14 dkg čokolade.

20. Briskint (lita Vlatka)

14 dkg masla, 25 dkg šećera, 4 žumanca,  
30 dkg brašna, na vrhu noža sode bikor-  
bone, sok od 1 citruse, moribana korica  
citruse, mlijeg (4), sve skupa dobro izmiješati  
prije pečenja dobro izmiješati, prije pečenja  
posipati sa krupnim šećerom ili šećerom.

bademom. Kadla je pićen preozati na pola i filati sa pekmezom ili orasima.

② Vjenčić:

95 dkg brašna, 30 dkg margarina, 2 jaja, 1 žumanjak,  $\frac{1}{4}$  kg (oraha) šećera, 1 mjerica mlijeka, malo praška za pecivo, mješiti. Gledaj kom premazati formice i posipati orasima.

② Kućni prijatelj:

2 cijela jaja, mješiti sa 18 dkg šećera, zatim dodati 20 dkg brašna i 15 dkg rezanlih orasa. Način 3 štruce i ispeci ih na velikoj vatri, i malo reži.

② Delka, šnite:

$\frac{1}{2}$  kg. brašna,  $\frac{1}{4}$  kg putra, 3 žlice šećera, 4 žumanca, 2 dkg germe rastopljenog u 1 dcl. mlijeka, Način se tijesto i razdjeli u tri jednaka dijela. Namaze se sa pekmezom i posipa orasima na sve tri plate. Pola sata se diže a zatim  $\frac{3}{4}$  sata peče. Reže se hladno.

Fila: 25 dkg oraha, 25 dkg šećera, 15 dkg čokolade, 10 dkg putra, time se maže gornja plata.



24. Kakao kocke:

1 jaje, 1 žlica masti, 1 žlica kakao, 4 žlice  
mlijevanih oraha, 8 žlica brašna, 5 dkg šećera,  
2 dcl. mlijeka, malo praška za pecivo, Tepsiju  
namazati i potipati, pečeno režemo u kocke  
Kocke se mogu ukrasiti slatkim tučenim mlijekom

25. Rum-kuglice:

15 dkg oraha, 5 dkg finog šećera, 1/2 dcl.  
ruma, od te mase naprave se kuglice koje  
se muću u glazuru (čokolada, ulje, malo  
leja) kada su ohladile potipaju se vani.

26. Mak šnite:

25 dkg brašna, 25 dkg maka, 25 dkg šećera,  
1/2 l mlijeka, 10 dkg masla, žlica soda  
bikarbome, limun sok i korica, sve smutiti i  
u namazan i potipau pleh, peći se na  
jakoj vatri.

27. čaklariša:

Trijesto: 60 dkg brašna, 5 dkg masti, 2 jaja,  
20 dkg šećera, 1 prašak za pecivo, malo mli-  
jeka, to zamjesi i razdijeli u 5 dijelova.  
svaki se zasebno peće.

Fila: 1 l mlijeka, 5 žlica brašna, to se skuha  
i mijesa dok se ne ohladi, 10 dkg čokola-

de porinjčati u filu dok je toplo.  
 $\frac{1}{4}$  kg putra dobro štuci, dodati 30 ckg  
 šećera i opet muniti, zajedno sve izmije-  
 šati i filati jednu po jednu koru tako  
 da gore ostane čisto bijelo tijesto koje  
 se može glazirati čokoladom.

### 28. Margarini kolač:

1 margarin, 30 ckg šećera, 35 ckg brašna,  
 5 žumanjaka, malo pečilnog brašna, 1 vanili  
 šećer, 1 velika žlica kakaa, malo korice  
 od limuna,  $\frac{1}{2}$  dcl. mlijeka.

Margarini miješaj sa šećerom i 5 žje-  
<sup>žumanjaka</sup> lutanjaka, dodaj malo po malo brašno,  
 pečilu pršak, korice od limuna, malo  
 mlijeka. Kada je tijesto gotovo, prepo-  
 loni je i u jednu polovicu dodaj  
 kakao i vanili šećer. Prije svega dodaj  
 miješeg (5).

### 29. Bernpraline:

1 šalica masla, 1 šalica šećera, 1 šalica  
 vohara, 2 šalice brašna, 1 cijelo jaje.  
 Sve zajedno izmiješati i dobro ispeci u  
 modlicama poripanim brašnom.



30. Plavilice od sijjega:

5 želanjaca stuci, 7 dkg putra, 2 žlice brašna, 3 žlice šećera i staviti u tepsiju namazanu uljem i potopiti brašnom, peći.

31. Slatinski kolač:

25 dkg brašna, 15 dkg masti, 1 jaje, 2 žumanca, malo kerice od limuna, malo ruma. Od toga zamijesi tijesto, napravi jednake okrugle formice i izmestu 2 stan pekmez.

32. Liker od jajas:

5 žumanjaca, 1/2 kg šećera, 1/2 l. mlijeka, 1 kom. vanilije. 1/3 l. alkohola. Žumanjci se miješati sa šećerom do pola sata i kada je dobro pjenasto pomalo se miješajući dodaje mlijeko, stavi se vanilija i kada je sve dobro izmiješano stavimo alkohol.

33. Kakao- liker

1/2 l. mlijeka, 5 dkg kaka-a, 1/2 kg. šećera, 3 dcl. ruma. U mlijeko se ukuha kakao i pusti se da prokuha sa šećerom (kao obični kakao) i kada se potpuno ohladi stavi se rum. Na kraju promiješaj i u bocu.

34. Pusrlji od gječnjaka:

Tri časti mlijeg od 4 bjelanjka, dodaj  
25 dkg šećera i 25 dkg gječnjaka,  
prijesteliti i izmješeviti. U sredini  $\frac{1}{2}$  g čm.

35. Čokoladni pusrlji:

15 dkg šećera, 15 dkg stopljene čokolade,  
15 dkg oraha ili mandula i mlijeg  
od 4 bjelanca. U rovu sušiti.

36. Kokos pusrlji:

10 dkg kokosovog brašna, 10 dkg slatko-  
šećera, mlijeg od 2 bjelanca, sve skupa  
na pari tući, mješati i sušiti u rovu.

37. Napoleonske bombice:

10 dkg šećera, 2 žumanca, 2 dkg smek-  
taue čokolade, 10 dkg mješevitih oraha,  
5 dkg na kriške izvernuti i oguljeni  
mandula, 3 dkg mješevitih gječnjaka,  
8 dkg putra i piškote izrezane na  
sitne komadiće. Iz ovoga napravimo  
kuglice u valjano u krupici iz  
badema.

38. Napolitanske od šnaga:

1 l. mlika,  $\frac{1}{2}$  kg šećera, čokolade, 20 dkg.



praha, 10 dkg putra, 6 kom. oblata.  
Gopruija: donja oblata se prevuže na  
tauko sa marmeladom.

39. Kakao-šute i teta Margita

24 dkg. šećera, 2 žumajca, 10 dkg putra ili  
8 dkg masti, dobro izmješaj, dodaj 4 dkg  
kakao-a, 1/4 l. mlijeka, razumiti 25 dkg  
brašna, i 2 bjelanca sijeg, 1/2 praška peciva.

40. Kolač sa kokos brašnom (od Anke)

2 žumajca, 20 dkg margarina, 20 dkg  
šećera dobro izmješati, zatim dodati:  
vanilija, 10 dkg kokos brašna, i 10 dkg  
brašna, kad se dobro izmješalo dodati  
sneg od 2 bjelanca. u tijesto još dodati  
na nisku noža prašak za pecivo, i malo  
soli. Peće se u namazanom, brašnom  
posutom plehu cca 15-20 min, na temp.  
210-230°C.

Prejev: 10 dkg čokolade, 10 dkg margarina,  
dobro izmješati. nad šnicom  
rodnom, pričekati da se ohladi. masu,  
i mlakom masom pravi kolač.



41. Strudla od bućá:

kupljeno tijesto : 1 kg bućé. Dva lista  
tijesta oba posoliti mlijekom i uljem,  
staviti buće, još malo ulja, cimeta, i še-  
ćera. Zarolati i slagati u pleh. Još sve  
poskropiti uljem, mlijekom i malo mlijeka.

42. Dukobici:

$\frac{1}{2}$  kg brašna,  $\frac{1}{4}$  kg šećera, 20 dkg masti;  
2 cijela jaja, vanilin šećer, malo praška  
za pecivo, te mjeti na daski. Kada je  
tijesto miješeno rasplavimo ga i u  
jednu polovicu miješimo 5 ribara ribane  
čokolade. Jedno i drugo tijesto razva-  
ljamo na debljinu od 1 cm, režemo ko-  
lutiće, koje pečemo u namaženom  
plehu. Pečene namažemo pekmezom ili  
drugom flom, te lijepo 2 po 2 zajedno.  
Ostaviti da stoje par (2-3) dana.

43. Ljeseci:

15 dkg maslaca, 15 dkg šećera, 15 dkg  
brašna, 4 žumanca, korica od limuna,  
4 (sijeg), malo pivnog, 3 dkg stamba,  
maslac i šećer se miješaju dok masa ne  
pjenasta i pomalo se dodaju žumanca;  
Zbog mirisa se dodaje sitno košunja limu-



nova korica, a na kraju naizmenjujući  
sijeg i brašno. Sijesa se peče u  
namazanoj i posipanoj lešnji i kod  
umijereni vatre, a kad je pečena rože  
se u formu (vijeseci), potipa (brašnom  
štambom).

44. Pita od sira i grisa: od gospođe Ljiljke  
Tijesto: 30 dkg brašna, 10 dkg šećera,  
12 dkg margarina, praška za pecivo,  
1 žumanjac, 1 dcl. mlijeka  
Fila: 1 l. mlijeka, 12 dkg grisa } skuhati;  
kada se ohladi dodati 15 dkg sira  
30 dkg sira, 1 žumanjak, sijeg od 2,  
tijesto na 2 dijela, nafilati i peći.

45. Pita od jabuka (čišanka)  
30 dkg brašna, 20 dkg putra ili 10 dkg  
masti, malo ulja, 4 dkg šećera, 2 žlice ulja,  
ili mlijeka, kad je na pola pečeno  
stavi brskrit od 5 jaja.  
Peći na cijepu na 200°C, dok se gore  
stavi brskrit, zatim na 170-200°C.

46. Sijezna pita:  
14 dkg putra, surri se sa 28 dkg brašna,  
doda se 4 žumanca, 2 žlice šećera, 4 žlice

brašna i malo pecilnog. Ovo tijesto se metne u posudu za peći, premaže se sa pekmezom, preko oroga se metne mješeg od 4 bjelanca, i 20 dkg šećera, a na vrhu se posipa sa 15 dkg mljevenih oraha iliješnjaka, sve skupa se peče.

#### 47. Koh od čokolade:

10 dkg šećera, 6 žutajaka, 10 dkg mljevenih badema dobro izmješati i podijeliti masu na 2 dijela.

u prvi dio dodati 7 dkg strugane čokolade, u drugi dio malo ruma, limunove korice, u svaki dio masu dodati mješeg 2, u kalup za tortu ili slanu (da kalup ne propušta) staviti prvo čokoladnu masu, pokriti oblatnom s obe strane namazani (čokoladom) ili pekmezom, (može i od tanjila keksa). Priko toga drugi dio mase kalup dobro pokriti i kuhati u pari; gotov koh metnemo na pladanj i prema kremom od čokolade (krema po želji)



48

Pivo domaće:

Na 14 l. vode stavi se 50 grama kvasca ;  
30 dlkg kvasca kuha se na vatri ; kada  
počne kvasiti - mijati -, kuhano još pola sata.  
Poslije se stavi do šlednjaka da se ohla-  
di. Kada se ohladi, procijedi se kroz gustu  
gazu 2-3 puta. Kada se maza potpuno  
ohladi doda se 300 grama šećera i 25  
grama germe šećer se pomiješa sa germom  
da se ne zgundi ; pivo se u flaše.

49

Vinski liker

Skuha se 1 l. dobrog vina (crnog ili bijelog)  
sa 60 dlkg šećera, malo se kuha a onda  
se doda rum 3 del, prije malo vanilije.

50

Bonla

Lijepo ritue (ne prevelike) ili turske jagode  
pomiješati sa šećerom ; sokom od 1 lim.  
preliti sa kvalitetnim vinom, dodati  
malo vanilij šećera, kod fermentiranja dodati  
tri kocke leda i malo sifona.

51

Sabesa:

10 l. vode, 7 l. carbonske cijetova, 2 del. vinskog  
octa, 1 kg. šećera ; 1 cationa na komadiće.  
Cijela smjesa 3 dana u hladu, svaki dan



3 puta promiješati, poslije pojediti.  
kroz krpu, stavljati u bocu i dobro zacepiti.

52. Pogašici od čvaraka: ✓

1/2 l. čvaraka, sitno izmlevenih, 1/2 l. brašna, malo soli, 2 žutajka, 3 žlice mlijeke, 2 dkg germe. Tijesto tanko izvaljati, tijst preklapati. Nakon trećeg preklapanja izrezati čašom pogašice.

53. Salunjac (gospoda Đenčo)

Zamjesiti tijesto od 1 kg brašna, 2 žutajka, mlijeke i za dodati germe. U mlijeko dodati malo šećera i soli. Zamijeti 0,5 kg sala. Tijesto razvaljati i premazati trećinom sala, ostaviti 45 min, staviti (pola sata), to ponoviti 3 puta. Bjelanci razmutiti i u njih se umaci salunjac i potom potopiti u mlevenom orahima.

54. Keks preliven šatom:

Poredati 30 dkg. keksa u pleh u dva reda, pa kekse suknjati sa malo mlijeka. Kukulati 3/4 l. mlijeka i jedini vanili šećerom. Posebno muniti 4 žutajka i 4 žlice šećera, i kada je dobro umuceno dodati.



2 žlici brašna - Sve dobro izmješati i sipati u zarulo mlijeko. Mleko treba i dalje na štednjaku mješati sve dok se dobro ne zgusne. Gustu kremu preliti preko kekša i staviti da se dobro ohladi. Za to vrijeme umutiti snijeg od 4 bjelanka i dodati 250 g šećera i malo vanilije. Snijeg <sup>sa šećerom</sup> tako dugo mješati dok ne postane potpuno čvrst. Snijeg preliti preko kekša i kreme, pa u pećnici da gorij. Sloj dobije boju.

### 55. Bavarski krafni:

Izmijesi se tijesto od 3 dkg germe, 60 dkg brašna,  $\frac{1}{4}$  l. mлека, 2 jaja, 8 dkg. štampa, 8 dkg putra,  $\frac{1}{4}$  citrone, malo kuma i malo soli. Kada se tijesto zamijesi iz njega se naprave kuglice različite veličine i postavljaju se na dasku da se dignu, prije pečenja se na svakoj napravi udubljivanje, a zatim se peku na maslu i to prvo na udubljenoj strani. Kada su pečeni se udubljivanje se fila pekmez.

⑫ Naradna krema u čašama:

3 naradne, 2 žumanca, 4 žlice šećera, malo vanilij šećera, malo rumna, malo soka od citrone, 2 del. mleka. Sve dobro pjenasto umješati i puniti u čaše.

⑬ Prmijene narande:

6 srednjih jabuka ispeci, spabirati 2 bjelanka, 4 žlice šećera, malo rumna, malo vanilij šećera, dobro pjenasto umješati i napuniti polovicu od narandi. ukrasiti sa slagom tučenom i malo marmelade.

⑭ Prmijeni mozaik kruh:

1 kruh puniti sa slanom:

15 dkg putra dobro izumješati, dodati malo gustoga poradajza, na kocke izrezanog trapista, sitni kiseli krastavci kuhane suhe šunkice, suhog špekla, sirovo mrkve, malo zelenog sasjecenog persuna, 1-2 sitna izrezana kuhana jaja, sve izumješati dobro.

Kruh namotati u pergament papir, a zatim u vlažnu krpu i u frižider čuvati 3 sata.



59. Kompot od mlikih jagoda:

1 kg jagoda,  $\frac{1}{4}$  kg šećera,  $\frac{1}{4}$  l. vode.  
Jagode se najprije dobro operu, a peteljke  
samo podrežu. Tada se poire polagano  
kuhaju u šećernoj vodi da pruste sok, a  
onda se pokrivene ostave preko noći. Drugi  
dan se jagode stave u staklenke, sok se  
još samo malo kuha i prelije po jago-  
dama. Staklenke se zatvore i steriliziraju  
15 min. kod  $80^{\circ}\text{C}$ . Jagode moraju još biti  
malo tvrdle, a ne jako zrelle.

60. Klatko od jagoda:

$\frac{1}{2}$  kg jagoda, 1 lumen (sok), 1 kg šećera,  
3 del. vode. Jagode se očiste i pranje  
se izvade stapke. Jagode se dobro na-  
moci lumenom i ostave 1 sat pokrivene.  
Šećer se namoci rodom i kuha dok pos-  
tane gust. Tada se u mltva stave jagode  
malo se kuhaju, pjena se obire pa se  
opremo izvade i stave u staklenke, a  
se još malo kuha. Kuhani šećer nalije  
se po jagodama, a kada se ohladi  
staklenke se zavežu. Ne smiju se predugo  
kuhati.



## 61. Agvar:

5 kg. paprike, 2 kg. patlidžana, 1 l. ulja, glava  
 cesnjaka, 4 ili 5 feferona, 1 l. octa i 3 l. vode.  
 u octu i vodi se prvo kuva paprika, a pa-  
 tidžani neposredno pred fasiranjem. Patlidžani  
 treba brzo gristiti. Cijelu gorući masu, bez  
 ulja staviti u posudu i čuvati 15 minuta.  
 kada se voda malo podvukla staviti ulja i  
 soli po ukusu. Zajedno sa uljem još 1 sat  
 čuvati, dok nestane vode. Stavljati se muci u  
 ruci boce. Drugi dan na ovaku bocu staviti se  
 malo ulja ugrijanog i flase se zatvaraju.

## 62. Flamburške stangle

150 grama margarina, 200 gr. brašna (pola  
 koksa, a pola grišk) 70 gr. šećera, 2 žu-  
 manjca, 2-3 žlice mlijeka ili puma) Tijesto  
 u namazani i posuti pleh. Prvo treba  
 izmiriti margarin sa jajima, šećerom, a  
 onda dodati ostalo, po ukusu se može  
 dodati kora od limuna. Kada je tijesto  
 stavljeno u pleh, treba ga razmći sa  
 nožem po cijelom plehu i onda na-  
 mazati pekmezom od kajaja. u filu  
 staviti: 200 gr. šećera, 2 flanghi strogane  
 čokolade, 100 gr. mljevenih oraha, 2  
 žlice puma, veliki vaulj, i na kraju



dodati mlijeg (4). To se lagano izmješati  
i sipati na tijesto. Peći na umjerenom  
vatu i toplo servirati.

### 63. Jeftini kolaci:

1/8 kg. maslaca i toliko brašna zamijesiti  
da pola čaše hladne vode. Ostaviti da tje-  
sto porine. Na posređenj dasci, prst debelo  
razvaljati i režući male porcije. Peći u  
umjerenom pećnici i kada budu blijedo crvene  
umakati ih u šećer i vaniliju  
i toplo služiti.

### 64. Tortni od čokolade:

Tijesto: 20 dkg. brašna, 14 dkg. margarina,  
4 jaje, 2 pločice čokolade, 6 dkg. šećera i 5  
dkg. oraha.

Fila: 2 jajeta, 6 dkg. šećera, 1 dcl. mlijeka,  
2 pločice čokolade, 15 dkg. margarina, čokolad  
glazura.

U brašno se izdvoji margarin, doda se  
jaje, ribana čokolada, šećer. Od toga se  
razvalja tijesto, razvalja na tanjuru i ustropi  
i peku u namazanim porcijama. Tepsiji.  
Dijelom dijelom se sastave krema i presukom  
čokoladom. Za krem se miješa jaja, šećer  
mlijeko, otopljena čokolada, pa se tuča na



na vatri dok zavrije, kada se ohladi smijesa se izmijesani margarinu.

(65.) Citron pita

19 dkg masti, 25 dkg šećera, 4 žumanca, 30 dkg brašna i malo soda bikarbona na vrhu žlice. Zavrijeti se tijesto i potom se doda sok od citruse i korica se izriba, a potom se doda sujeg (4). i stavi u pleh te se pospe po želji šećerom, orasima i bademom.

(66.) Kuglice od suokava:

1/4 kg. suokava, 1 narandža, 12 dkg štampa, 5 dkg šećera. Suokve se osuše posle su oprane; sasveži na masinu, dok se sok narandže kao i citrus korica kora narandže doda u sušene suokve i šećer u prahu. To se me dobro izmijesa i prave kuglice (odl) i vađaju u kristal.

(67.) Dem od kajsiya:

1 kg kajsiya očisti se, stavi se u zdjelu i pospe sa 10 dkg. šećera i ostavi 3-4 sata stojati, dok kajsiye me pustle sok. Zatim se stave na lagani vatru i



kada zakypě, polako se još kuhaji pola sata.

⑥8. Slatko od kajtija:

1 kg šećera ; 2 del. vode stavi se kuhati tako dugo dok se sav šećer ne otopi ; postane tekuc ; staklast (ali da ne požuti) ; - 1 kg očiscenih i olupljenih kajtija stavi se u taj šećer ; ostavi na laganoj vatri kuhati 3 puta po 10 min / nakon svakih 10 min, skini se sa vatre ; stavi hladiti ; ali da se ne mijesā. Još toplo stavljā se u flaše ; zatvori celofanom.

⑥9. Kompot od kajtija:

3 kg kajtija olupi se i očisti. Zakuhā se 1 l vode sa 0,5 kg šećera ; nakon 5 min vruća stavi se hladiti. Kajtije izrežane na polovicu postave se u staklenke od 1 litra. i polju ohlađenom slatkim rodom. Zatvore u flaše ; nanesu vći lovac, na dva starija kope, na njih staklenke ; do ravne staklenke dolijemo vode. Sve stavi na vatru, i kada sok u staklenkama zavrije, stavi 3 minute kuhati, a zatim izvadimo ; pustimo da se ohladi.



70. Torta od kestena

- 25 dkg pasiranih kestena
- 25 dkg slatka
- 5 žutajaka

Fila: 3 mjerice slaga  
7 žlice šećera

(Prije tuci slag, a onda dodaj šećer)

71. Torta od gjenjaka

- 15 dkg gjenjaka (25 dkg)
- 15 dkg kristala (25 dkg)
- 2 žlice murica u rumu
- 8 žutajaka (9 žutajaka)
- mješ od 8 jaja (-4-)

Fila po voji! najbolje orako:

7 dkg putra

7 dkg šećera

2 žutajaka

1 1/2 pl. čokolade

72. Torta sa čokoladnom filom (teta Zora)

- 6 žutajaka, 30 dkg brašna, 30 dkg šećera,
- 6 žlica vode, 6 bjelanjaka, (dohu mješati
- 10 minuta) - peci se na 175-190 step.

Fila: 6 del mlijeka, kuhati sa 30 dkg  
šećera, zatim u malo mlijeka  
dodati 6 velikih žlica brašna i  
zakuhati u mlijeko. Dodati po voji.



kakao ili čokoladu. Kada se masa ohladi dodati 28 dkg putra.

### 73. Čudo torta

- (1 jaje, 8 dkg šećera, 1 žlica meda,) to miješati na srednjaku dok sve to ne zakuhla. Kada se masa ohladi dodati tj. miješati u tijesto koje se sastoji od:
  - 25 dkg brašna
  - 2 žlice masti
  - 1 žličica soda-bikarbonate

Tijesto se prepolovi i jede u 2 dijela koje se zatim prevežu, pa masu doliti 4 ploče koje filamo po volji.

### 74. Torta od tele Vlatke

- 8 žumanjaka, 8 žl. šećera, 4 žlice brašna
- 4 dkg kokosa, miješ od 8 bjelanjaka.
- Fila: 4 dijela jaja
- 5 žlica šećera
- 4 stange čokolade
- (dolus se promiješa i kuha na slaboj vatri. I kuhamu filu odla se 25 dkg putra.)

### 75. Biskvit - torta - Mocca -

- 36 komada čokolastih keksa



Fila: 20 dij putva dolio mijesati: sloda-  
ti 25 dij štampa, i opet mijesati;  
pa tome dodati 15 dij oraha koje  
prethodno malo proprécemo i sameljemo,  
ovaj mas dodamo ribane čokolade,  
kakaoa i 2 žlice crne kuhane kave.  
Kekse namasimo u formi kam: por-  
damo prvi sloj (12 kom.) na to stavimo  
dio fila, pa opet 12 keksa, opet filu i  
na kraju 12 preostalih. Na vrh stavimo  
preostalu filu i posipemo orahima, pa  
ostavimo da stoji preko noci.

76. Baklava - Zorica

30 dij lisnatog tijesta, 20 dij oraha (samjeve-  
nih i nareckanih) 20 dij šćera, 2 del mlij-  
ka, 5 dij putva, 1 del ulja.  
prejev: sirup od 1 l vode, 1/2 kg šćera

77. Charcipan - šute (teta Pintar)

Razdijeliti 30 dij tiber keksa, polijevati sa  
1 del rumu, 20 dij grožđica, 25 dij ulj-  
oraha, 25 dij putva, 25 dij šćera, borem 20-  
30 dij čele-bombona nareckanih. Formirati  
2 štruce i kada se otvrdne preliti  
glazuram od čokolade.



78.

## Londoner - Stanglice

- 14 dkg putra, 21 dkg braćna, 8 dkg šećera, 3 žutajka  
čičini se tijesto i tanko se razvalja. Stani u  
pekl i namaži pekmezom i neka se peče.  
Kada je napola pečeno stani filu:

- 3 bjelajka miješ, 21 dkg šećera, 21 dkg oraha,  
miješati u miješ i stajati da se peče i  
muc perati u Stanglice.

79.

## Čupava - Božna

- 30 dkg braćna, 1 p. z. p. 5 dkg margarina, 25 dkg  
šećera, 2 žutajka, 2 dcl mlijeka, miješ,

- margarin, šećer i žutajki se izmiješaju,  
a onda se dodaju braćno i ostalo. Peče se  
oko 40-50 min. i zatim se izvire na koche.

Fila: 2 dcl mlijeka, 10 dkg masl. čokolade, 25 dkg  
margarina, 25 dkg šećera. Fila se kula na  
lapavoj vatri. Kada se ispeče izvire se na  
kocke, a kocke namažu u filu, a zatim  
namažu u kokosovo braćno (20 dkg  
kokosovog braćna)

80.

## Žirba - pita

- 1 šalica crne kave, (i soc) pomiješano sa  
mlijekom, dodati 1 žlicu šećera i 1 kocku  
germe i ostajati da se diže.

1/2 kg braćna, 25 dkg putra, malo masla, 4 žu



masa, 4 žlice šećera, kora od lumnja, na  
kvaži dodati grme. Sve razmješiti, podijeliti  
u 4 dijela i razvagati. (ne dodavati brašno)  
Fila: 30 dg orahia, 20 dg šećera, Araku kore  
namazati pekmezom i posuti orahima  
porinješavim sa sirom, a zatim  
poprskati rumom (ili mljekom)  
glavna: 3 štangle čokolade, 3 žlice šećera,  
3 žl. vode, gusto kuhati i 10-15 dg  
putra. Pečenju masu preliti i  
pružiti da se ohladi.

81. Dronke palaške (Branika)

- tijeg od 5 bijanjaka, 5 žl. šećera, sa  
5 žumanjaca, i dodati prali 5 žlica  
brašna,  $\frac{1}{2}$  šalice mljeka i 5 dg putra.
- Ispici sa jedne strane i filati sa  
orahima, čokoladom i šećerom.

82. Trnč-torta (Trnčka)

- Biskvit od 9 jaja, šećera, brašna.
- tijeg od bijanjaka, u njega lagano  
seer, pa žumanjci i polako šećer
- $\frac{1}{2}$  tijesta ispeci u kalupu  $\rightarrow$  na pola
- $\frac{2}{3}$  " " " u protrom  $\rightarrow$  na kockici

$\frac{1}{2}$  (doryu) iz kalupa, premazati steanom



od marelice: 1. pricest rumoru: na to snijetu 1, 2 i 3. Preklopiti drugom polovicom biskvita, opteretiti ga rodom: iduci dan glazura. 10 dje šećera u prahu prokuhati sa sokom  $\frac{1}{2}$  l. i žlicom vode ili čaja. Gore i unutra ukusiti rodom, žlicom i djeugo.

I Snijeta = dulok tanjin do loma, voda u kojoj prokuhati 3 stamplje čokolade

II Snijeta = sok i kora od naranče, 10-15 dje šećera

III Snijeta = sok i kora od  $\frac{1}{2}$  - 2 limuna, 10-15 dje šećera i ruski čaj.

### 83. Palacinke sa bananama.

tijesto = 12 dje brašna, 10 dje šećera, 3 jaja, 2 dcl mlijeka, 1 dcl ulja, malo soli, 3 dje

putra, banana, konjak, 10 dje stamplje, ulje i šećer: brašno promijesati, dodaj soli, jaja i zamijeni glatko tijesto. Pomalo dodaj mlijeke i ulje i pomalo soli i otopljeni maslac, ostaviti da stoji  $\frac{1}{2}$  h. Ako je pregušto dodaj malo mlijeka i konjak.

Isprii tanke palacinke. Oguljene banane poprži na maslacu, pa poskropi konjakom. Na tanke karameliziraj šećer sa 2-3 žlice vode. U palacinke stavi banana, prilič karamel i posluži.



84. glazura od kave

- 20 dkg šećera, (koche)  $\frac{1}{2}$  l vode, 25 dkg štampa, 2 žlice jakе crne kave.

85. glazura od čokolade

- 10 dkg čokolade, 3 žlice muke vode, 20 dkg štampa.
- Čokoladu rastopite, kuhajte 1 sat, i dodajte ihu mli vodu, i malo štampa. kuhajte i dodajte ostali šećer i vodu.

86. Bijela glazura

- 20 dkg štampa, 1 bijelanjak, malo limunog soka, Bijelanjak i šećer pomiješajte i dodajte sok. čista mora biti mljeveno bijela i nježno.

87. Torta od badema

- kumtiti 10 dkg šećera sa sokom od 1 lim. Postepeno dodaj 6 juncanaca. kada je masa pjenasta dodaj ihu vanili- šećer, a zatim dodaj 10 dkg samljenih badema popravljenih sa malo mljevenih i na kraju mješ od 6 bj. koji je pomiješan sa 6 dkg prstjanih muke od kuke i žlicom čistog brašna ostrog. Tortu prite u podmaranom, presijerite je i filajte filom od kajija i pospite mljevenim bademima.



## 88. Nepicena torta s bananama

- 1 kutija biskvit oblata, 1 kg banana, 25 dljg maslaca, 1 jaje, 1 žumanjak, 1 omot fondinga od banana ili vanilije, 15 dljg štampa, mlijeko, vanili šećer
- Impregnirati prema uputstvu fonding, pa stajati da se ohladi; mijesajte maslac sa šećerom i kad je masa glatka dodajte jaje i žumanjak, još malo mijesati, pa umijesati rashlađeni fonding, zgnječene bananae, i vanilini šećer. Na pladanj stavite jedan oblatus, poskropite je mlijekom, zatim nadjev i tako redom. Premazite tortu kremom, ukrasite banana (poskropite ili limunovim sokom da ne potamne).

## 89. Jeramorna torta

- 20 dljg putra, 20 dljg štampa, 5 žumanjaka, 9 žl. mlijeka, 1/2 p.z.p. i čisto g mlijeka napravite tijesto koje se doda 18 dljg brašna. Peći u podmazanom plehu. U jednom polovicu tijesta dodati kakao i čitavu sumu. U pleh tipati naizmjenično rukni i rutu masu. Tortu razrezati i platiti pekmezom od kajija ili slap kremom od kakaoa. Prekriti glazurom od čokolade.



90. Bijela torta - Brba

- 3 žumanca, 20 dkg šećera, 2 pletana ulja, 1 pletan mlijeka, kora i sok od 1 limuna, 20 dkg brašna,  $\frac{1}{2}$  p. z. p., snijeg (budi) od 3 bjelanca.

Fila:  $\frac{1}{4}$  l mlijeka, 2 žl. brašna, 2 v. šećera, kuhati dok se ne zgusne. Kada se fila ohladi dodati izvareno 14 dkg putra i 14 dkg šećera

91. Torta od Bube:

- 4 žumanca, izmješati sa 30 dkg šećera i po malo dodavati 10 žlica vode, 20 dkg brašna sa 10 dkg mlij. ovala,  $\frac{1}{2}$  p. z. p. snijeg od 4 bjelanca.

Fila: 10 žlica kuhane crne kave, sluhati sa 7 žlica šećera i onda izmješati sa 20 dkg margarina, 25 dkg šećera i 1 jajce.

92. Pita matanica (II)

- 20 dkg šećera, 60 dkg grubog brašna, 5 dkg masla, 1 p. z. p. 2 jaja, 2 dl ulja, zamijesiti tijesto. Podijeliti na tri dijela i svaki posebno peći.

- Fila: 30 dkg šećera, 1 l mlijeka, 1 v. šećer. - to prokuhati i dodati 5 žlica brašna, 5 dkg kakaa, sa malo mlijeka da bude glatko. To sipati



na kipuću mlijeko i kuhaj dok se ne zgusne. U tu masu  $\frac{1}{4}$  kg putra i miješaj dok se ne ohladi. Tada pumi listove i ostani preko noći. Reži drugi dan. Po voži glazura.

### 93. Pikantna pita od gjetnjaka

- Zamijesi 25 dkg putra sa 25 dkg brašna i dodaj: 1 jaje, 1 žumanjac, 5 dkg štampa i sok od 1 limuna. Tijesto dobro zamijesi i ostavi da stoji 1 sat. Zatim ga podijeli na 2 dijela, jedan razmuci u veličini pleha, a preko njega filu od gjetnjaka.
- Filu: 25 dkg šćeva, 5 žumanjaca, prunasto umuti, dodati 25 dkg mješavine gjetnjaka i čest mijež od belanjaca. Drugom polovinom pokriti i peći na umjerenoj vatri. Krupa se rječe i posipa štambom i vanilijom.

### 94. Pita od ribizla:

- 24 dkg brašna, 16 dkg putra, 2 žumanjca, 8 dkg šćeva, korica od limuna.
- nadjev:  $\frac{1}{2}$  kg ribizla, 10 dkg šćeva, 1-3 gje-lanca, 7 dkg štampa.

Izmiješajte maslac sa brašnom, dodajte ostale sastojke, zamijesite tijesto koje pustite da miruje  $\frac{1}{2}$  h na hladu.



Razvaľajte ga i položite u lnu. Za-  
pećite ga gotovo do kvaja. U medu-  
vremenu prokuhajte 10 dkg šećera sa  
1 del vode i u kipuću sprustite  
ocisćene rižole. Ćim zahipi maknite  
sa vatre i izvadite bobice rupičastom  
žlicom. To stavite na rpećeno tijesto  
i pokrijte mlijekom koje ste dodali.  
Štaub. Vratite u pećinu i zapecite da  
mlijeko postane suvo.

95. Pita od ukuljanog voća:

- 30 dkg braćna, 10 dkg šećera, 3 jaja,  
2 žl. vrhija, 15 dkg margarina, lumenov koru,  
platicu kompota od bruski ili marelica,  
5 dkg štauba.
- Zamijesite tijesto. Razvaľajte ga, stavite u  
lno da se peći. Kada je na pola pećeno  
na nj stavite voće (da je prva bude prema  
gore) pa sve pokrijte mlijekom pomiješa-  
nim sa štaubom. Zapecite da porumini.

96. Nabijak s jabukama:

- ostatak kompota od jabuka, 2 žl. pek.  
od kapija, 2 jaja, malo maslaca i braćna
- ocijedite kompot, malo zgusćite, pomiješajte s  
pjenom i žutajćima. Posebno istucite vrlo



Izd mlijeg i oprezno ga umiješajte u  
mijesnu s jabukama Namazite tuu maslacem  
pospite brašnom, pa ulijte mlijak. Pécite 15 min  
na slaboj vatri. Odmah poslužite

97. Rolada koja se ne peče.

- Istucite mlijeg od 3 bjelanca, dodaj 12 dkg  
šećera, 15 dkg mlijernih oraha, 2 riba nbaue  
čokolade. Masa mora biti čvrsta da ju možete  
zavlati. Masa za filu: glatka i pjumasta krema  
od 12 dkg maslaca, 1 žutanjak, 15 dkg šećera,  
i malo rumu. Staviti da se hladi u frižider.

98. Rolada od kokosa:

- tijesto - 10 dkg putra, 10 dkg štampa, 10 dkg šk.  
u prahu, 1 jaje, 20 dkg mlij. kekisa.
- krema - 15 dkg kokosa, preliti sa malo kypućip  
mlijeka, a kada se ohladi dodati  
15 dkg putra promiješanog sa 15 dkg  
šećera (štampa) i malo rumu. Uviti  
rolat.

99. Kremšnite:

- 15 dkg putra zamijeti sa 5 dkg brašna da  
bude glatko.
- 30 dkg brašna sa 1 jajetom, 1 žumancom, mlo  
malo soli, 1 žličice šećera sa bijelim vinom za-



mijet. Tijesto mora biti kao za strudlu, malo krte. Razvaljaj i 3 puta preblopni.  
Fila: 1 l. mlijeka, 8 jaja, 32 dg ~~brašna~~, šećera,  
15 dg brašna.

$\frac{1}{2}$  l mlijeka prokuhati s stanglom vani-  
lje, 8 intanjaka tući sa  $\frac{1}{4}$  kg šećera. Kada  
je dobro istucano dodati brašno i miješati,  
te dolijevati preostalo mlijeko, pa sve u  
kupači mlijeko. Čiješati dok se dobro ve-  
zgušne. Čisti mlijeg od 8 bjelanjaca do-  
bro istuci sa preostalim šećerom, izmiješati  
sa filom i filati.

100. Bugarska baklava:

- 10 dg mlj. oraha, 10 dg grozdica, 5 jali-  
ca za krm mlijeka, 3 šalice mlj, 3 jali-  
ce brašna, 3 šalice krusice, 1 p.z.p. (za pre-  
ljev  $\frac{1}{2}$  kg šećera)
- Sve sastojke dobro promiješajte pa uspite  
u maslacu krm. Pritu na umjerenom vatri  
oko 25 min. Ostavite da se kolač ohladi, pa  
ga ritite na kocke i prelijte sirupom.  
( $\frac{1}{2}$  l vode i  $\frac{1}{2}$  kg šećera.)

101. Krema za oblatne - napolitanke (6 oblatni)

- 1 l mlijeka,  $\frac{1}{2}$  kg šećera, 20 dg oraha, 10 dg  
putra, čokolade. Dobro sve promiješati.



102. Štanglice s orahima:

- Dugo mutiti 8 dje masti sa 3 žumanca, 3 žl. šećera kada se dobro izmiješa dodati 14 dje brašna i malo p.z.p., još malo premiješati i presuti u podmazan pleh. Prije nego što je tijesto pečeno, promazati ga pekmezom od jagoda, a odozgo staviti masu od 3 bjelanca, mutava sa 14 dje šećera i 14 dje oraha, skuhanu na pari vratiti u pećinu da se dopeće, izjeći na štanglice.

103. Varenac sa mavaskinom

- 7 dje dropeka, pekmez od marelica, ~~7 dje~~ ~~smeda~~, 8 dje grubo narezanih oraha ili baže badema, 1 žl. brašna, 1 jaje, 4 žumanca 7 dje šećera s vanilijom, 3,5 dje slatkog mlijeka, mavaskino.
- Natrpajte dropek i promiješajte sa pekmezom da se masa porže. Stavite u kalup namazan maslacem. Traki red pospite bademom. Posebno miješajte jaja i žumanjce sa šećerom, miješajte brašno, pa mlijeko. Trine preljeite dropek i skuhajte na pari skuhani varenac preljeite mavaskinom, kada je izmucen na pladanj.



104. Halva od griza

- 2 šalice šećera, 3 šalice vode, 150 gr. putra  
50 gr. sitno isječenih ogrijevanih badema, šalice  
griza, 50 gr. v. š.
- U posudu spati šećer, vodu, putar, staviti da  
provi u drugoj posudi prožiti griz i badem,  
pa kad porine ušuti prokuvati šećer i  
mješati da se zgutne. Zamašiti s rabe,  
prokčiti salvetom i ostaviti da se ohladi.  
Ohlađeno spati u špe ili kalupe i izm  
riti na tanjirine. Posuti šećerom i služiti.

105. Brdarice

- Šalica mlijeka, 1/2 šalice prava, 3 šalice brašna,  
1/2 šalice griza, 1/2 p. z. p. 60 dkg šećera,  
malo mljevenih oraha ili kokosovog brašna.
- Od svih sastojaka ostati šećer i orah za-  
mješati tijesto, razvući ga i ratići okrugle  
kolačice. Peći u umjereno zagrijanoj pećnici.  
Ispječene kolače posuti siropom skuhanim  
od 60 dkg šećera i 45 dkg vode. Kad upiju  
sirop, nvaljati ih u mljevene orah ili  
kokosovo brašno.

106. Lobos - torta

- za olatnu = 7 jaja, 7 žlica kistala, 7 žlica  
mekanog brašna
- za nadjev = 4 jaja 15 dkg slanina, 1 štap  
vanilije, 15 dkg bobolade, 24 dkg maslaca



- za glazuru = 3 žlice kristala

Dobro umutite 7 žutajaka, sa 4 žlice šećera, u drugoj posudi istucite bijeg od 7 bjelajaka pa kad je napola istucen dodajte 3 žlice šećera i tužite do kvaja. Crsti bijeg dodajte šumicu. Zatim dodajte brašno i sve dobro promiješajte. Lini za pečenje torte namažite maslacem i pospite brašnom. Ispite 7-8 listova.

Nadjev: u posudu stavite 4 cijela jaja, 15 dkg šećera u prahu, vaniliju i tučite na pari da zgusne. Kad skinete s pare, dodajte čokoladu (u mliječ se sama rastopi) i miješajte da se ohladi. U posve ohlađenom masu dodajte maslac i promiješajte listove. Najgoriji list prelijte sa 3 žlice rastopljenog šećera (bez vode) pa ga razmažite. Drugim nožem namažavši maslacem narezite zavrtke po kojima ćete rezati tortu. Tako prelivenu list stavite na već gotovu tortu.

### 107. Gurabije (mama)

- 15 dkg putra, 15 dkg brašna (može riše), 1 limun  
2 žlice meda, 2 jaja, malo p. z. p.
- Zamijesiti, razvaljati tanko, i modlana  
rezati oblike, pa tople mlažati u šćer.



108

## Sok i pekmez od dreva (mama)

Kuhati drevu u vodi. Koliko dreva, toliko vode. Kada je skuhan procijediti. U procijedom soku staviti: na 1 l soka 1 kg šećera te kuhati oko  $3/4$  h, dok se sok ne razliti.

Kuhani domak, koji je ostao, propasivamo kroz sito i u onu isparivanu masu stavimo na 1 kg mlijeka 1 kg šećera. Kuhamo na laganoj vatri dok ne zgusne.

## 109 Oblatni sa orasima

- 6 cijelih jaja
- 30 dkg šećera
- 4 štangice čokolade, kuhati da budu dosta gusto. U to dodati 14 dkg poprženih, pa samjevenih oraha i na koncu 15 dkg putra i miris vanilije. To namazati na 4 oblatusa.

## 110 Bosanska pita:

14 dkg putra i 14 dkg šećera dobro smutiti. Dodati 14 dkg mlj. oraha, 7 dkg masla, 1 žlicu kojmak,  $1/2$  p.z.p. mlijeka od 9 bjelanca. Sve dobro promiješati i peći. Razmutiti 4-5 žumanjaka sa isto toliko žlica šećera i kad je kolač skoro pečen preli do kvaja. Pečeno i ohlađeno namazati.



pekmezom i posipaj mljevenim orahima. Reže se  
sarmi hladno.

### 111. Varenac sa tršanjama

- 10 dkg starog kruha (bez kave),  $\frac{1}{4}$  l mlijeka, 4 jaja,  
dosta cimeta, 1 žl. rumu, 1 kg tršanja, 5 dkg putva
- Izdrolite kruh i zalijte mlijekom, kad ga upije,  
zgušnjete ga vilicom, dodajte sitnena jaja, cimet i  
rum, tršnje i otopljeni maslac. Kalup namažite  
maslacem, ulijte mješavinu i pecite u dobro zagrija-  
nog pećnici 90 min. Prelijte tekucim medom

### 112. Salama od kokosa:

- 10 dkg margarina, 10 dkg šećera, 10 dkg samljevenog  
keksa, 10 dkg kokos brašna, 10 dkg grožđica, sve dobro  
poškropi rumom i pravi oblik salame koju  
prelij glazurom od čokolade  
glazura: 2 stange čokolade  
2 žl. šećera  
2 žl. vode  
2 dkg margarina

### 113. Kolaci sa jabukama:

- 2 cijela jaja, 12 žl. šećera, 12 žl. mje, 12 žl. mlijeka,  
16 žl. brašna, 1 p.z.p., 4 jabolke na ploške, šaka na-  
djevenih oraha.
- Šećer sa praškom, dodati jaja, mje, mlijeko i brašno,



stalno mijesati. Polovicu tijesta uliti u dobro podmazani pleh, složiti jaluke, posuti orasima i posuti ostatkom tijesta. Krema mora biti dobro zaprijava.

#### 114. čokolat - torta

tijesto = 18 dkg oguljenih badema, 24 dkg šećera,  
6 bjelanjaka

nadjev =  $1\frac{1}{2}$  l bobicaštog crvenog voća (2 vrste)  
 $\frac{1}{2}$  l slatkog mljeka, 1-2 dcl šćera štampa

ukvas = 1 dcl proprženih i na listići narezanih  
badema, križe voće.

Istucite mlo čust miješeg od bjelanjaka, dodajte polako šećer, pa samelj. bademe. Načinite 3 lista i pecite na slaboj vatri da se osuše. Kada do-  
tjezi loži, izvadite iz kalupa. Voće očistite i naktute  
promiješajte sa šćerom. Istucite slatko mljeko, da  
bude čusto, dodajte voće, pa time slijepite listove  
torte i premazite odoozgo. Pospite gore i sa strane  
listićama badema i ukvašile voćem.

#### 115. Vanili šnite

- Dugo mijesati 4 žumanjka i 18 dkg šećera. miješeg  
od 4 bjelanjka, 10 dkg mlj. mandula.
- Pleh namazati i u nj staviti jedan oblatum  
na koju dolazi gnuja miješera i lapamo peci.
- Krema: 20 dkg putra sa 1 žumankom i 15 dkg



vanili šećera, dugo miješaj, dodaj 4-5 žl. jakе  
crne kave. Pomiješaj žlicu po žlicu ne jako mije.  
Namazi gornju i donju sa 10 dje na dugo rezanir  
mandula. Reži na uske trake.

### 116. Saher-torta

- 14 dje šećera i 8 žumanjaca miješa se  $\frac{1}{2}$  <sup>malih</sup> ~~vel.~~ žl. vode, to se doda  
7 dje samljevenih oraha, još bolje mandula, 4 mlva iz-  
ribane čokolade i bijelog od 6 bjelanjaca, te mije ocl  
i osušene i samljevene prškote.
- Glazura: 14 dje šećera, 4 dje čokolade, 15 <sup>malih</sup> ~~vel.~~ žl. vode.  
Sve to kuhaj zajedno, a kada je gusto prelji  
tortu mješom glazurom.

### 117. Vodena torta

- 25 dje šećera, 4 jaja, 10 žl. hladne vode, 20 dje brašna,  
 $\frac{1}{2}$  p.z.p., 10 dje oraha.
- Tuci bijelog sa 3 žl. hl. vode, kada je gust, dodaj  
šećer, polako kao i vodu, sa zadnjim šećerom dodaj  
i 2 žumanca. Nprkstanto lupajući dodaj: omota  
2, pa p.z.p., brašno i orahе. Pečeno razreži i  
po želji.

### 118. Pita od sira: 220°C, 25 min

Tijesto = 35 dje brašna (ostvo), 12 dje šećera, 15 dje margarina,  
3 žl. vrhova, 3 žumanjca,  $\frac{1}{2}$  p.z.p. malo soli.  
Fila = 60 dje izmiksiranog sira, 20 dje šećera, konica od



limuna, 3 bjelanca (bujeg na kvajni), 2 žl. oštrog  
masla, 10 dje margarina.

### 119. Torta od Zorice:

- listići: 3 jaja (bujeg) 3 žl. šećera, 3 masla, 3 žl. vode  
(na 200°C, da se sačuži) - 2 oblatine (2 žl. masla  
+ 1 žl. muko kakaa)
- fila: 25 dje putra, 20 dje štampa, 1/2 fl. čokolade,  
4 jaja, 10 dje oraha, 1 žl. rumu na kvajni.

### 120. Kolač od jagoda: (R. Kartur)

- 1 kg velikih i zrelih jagoda, gotova podloga, 20 dje  
šećera, 2 šlaga, 3 vel. žl. pšeničnog škroba (bijeli gniz)
- Odaberite najbolje, najčistije jagode, dobro ih operite  
i poređajte po podlozi. Preostale isparivajte i  
iscijedite sok. Soku dodajte šećer i pš. škrob i tre  
dobro promiješajte. Kuhajte na tihoj vatri 10 min,  
neprekidno miješajte, a zatim čim ohladite.  
Tim čimposm prelijte kolač, ohladite u frižideru,  
pred serviranje ukvasite šlagom.

### 121. Slojenita torta:

lijesto = 8 bjelanjaca, 15 dje margarina, 25 dje šećera,  
1 m. žl. vanili ekstrakta, 40 dje mekog masla,  
3 m. žl. suhog kvatca, 2 del mlijeka, malo soli.  
pripremanje = Dobro ugrijte vodu, obložite masnom  
hartijom 4 tiganja, mode d = 20 cm, Umuti-



te bijeg od bjelanca, a putar pjenuasto muntite sa šećerom i vanilom. Zatim od luteva dodajte brašno i kvasac, uz postepeno dodipavanje mleka, da li bila ravnomjerno glatka. Na kraju dodajte bijeg, pa bi-  
jasto sipajte u tiganje. Pecite u rerni na umjerenoj  
temperaturi oko 20 min. Dolvo ohladjene kore izva-  
dite i premazite filom.

Fila = 20 dg putra, 15 dg šećera, 20 dg suhog grožđa,  
1 del raskija, 12 žumanjaca, 10 dg kokos oraha,  
10 dg nasečenih trešanja i 10 dg badema.

Priprema = Pjenasto muntite putar, dodajte šećer i  
jedan po jedan žumanjac. Sve dolvo izmije-  
šajte i kuhajte filu na pari da zgusne.  
Skinite sa vatre, dodajte raski, i on  
masu muntite još oko 5 min. Na kraju do-  
dajte voće i sitno isjeckani badem. Kada se  
fila malo ohladi, premazite brašnu koru.  
Torta će biti ukusnija ako se drži 24 h u  
dolvo zatvorenoj kutiji za kolače.  
(ispod file, kipi voda)

### 122. Torta sa jagodama

130 gr. putra, 3 jaja, 10 dg šećera, 13 dg oštrog  
brašna, 30 dg jagoda, 2 čašice rumu, vanili-  
šećer, 6 bjelanjaca.

~ Putar muntiti sa 3 žumanca i 10 dg  
šećera, u pjenuastu masu dodati brašno i



Smjes od 3 bjelanceta. Okrugli kalup podmazati puterom, posuti brašnom, izmiriti tijesto i peći. Pečeno tijesto prohladiti i odmah naneti prepolovljene jagode, posuti rumom i vanili šećerom. Ulupati smjes od 6 bjelanjaka i 100 gr. šećera, staviti preko jagoda i vratiti u pećnicu. Kada se uladi žuta kora, izvaditi iz pećnice i ohladiti.

### 123. Bowla od jagoda

- $\frac{1}{2}$  kg sojezili sumskili jagoda, toliko šauba, 1 l kvalitetnog bijelog vina,  $\frac{1}{4}$  l rumovane vode, 1-2 limuna.
- Oprane i očišćene jagode staviti u porcelansku zdjelu i vrati red obilato posuti šećerom. U frižider oko  $\frac{1}{2}$  h. Onda zalijte vinom i mineralnom vodom, dodajte sok od limuna, led, i u frižider 1-2 h. Poslužite u čašama.

### 124. Tropska rolada

- $\frac{1}{4}$  kg šećera, 6 jaja,  $\frac{1}{4}$  kg brašna, 8 banana, 15 dij. šauba, 2 del rum, ukuljavno voće i pekmez po žigi.
- Miješajte žutajke sa šećerom. U smjesu prijemirani masu dodajte brašno i pola juna. Dodajte malo stuceni smjes od



bjelanjaka. Izlijte na alu, masnu foliju  
u veliki lim, da tijesto bude tanko.  
Stavite u zagrijani roš i pecite 10 min,  
da bude pečeno, ali mekano. Ne meću-  
vremenu na maslacu pirjajte oguljene i  
zgušnjene banana kojima dodajte štamb.  
Kada dolijete zlatasti pire, maknite sa  
vatre i dodajte preostali rum. Ispječeno  
tijesto stavite na vlažnu čistu krpu i  
namazite pivom dok je još vruć i  
zarijte u roladu. Možete dodati i  
pekmeza. Ostavite da se ohladi i prije  
posluživanja ukvažite voćem

## 125. Američka pita od jabuka

tijesto: 25 dg braćna,  $\frac{1}{2}$  p. i. p.,  $\frac{1}{8}$  kg margarina  
2-3 žlice hladne vode.

fila: 1 kg jabuka, 5 dg štampa, 1 v. š., 5 dg  
gročica, malo cimeta, kora limuna,  
1 žl. braćna, 1 žl. povrća,  $\frac{1}{2}$  jajeta za ma-  
zanje.

Imijes se glatko tijesto i pustite da odstoji.  
Fila se imijesita i napuni. Peće se na srednje  
jakoj vatri 35-45 min.



126.

Kolac s jabukama od Zorice

tiesto: 3 jaja, 3 dcl šećera, 2 dcl mlijeka,  
3 dcl brašna, 7 dcl mlijeka, p. z. p. 1/2  
— 1 kg oguljenih jabuka 1/2 kg šećera,  
2 vanili prandija, 2 krom flaga,  
čokoladne murice.

Tuci rutanjke sa šećerom, polako  
dodaj mlijeko, brašno, p. z. p. i mlijeko  
u veliki lim da tiesto bude tanko.  
Kompot od jabuka i šećera u tri litre  
vode, Na litrit jabuke, u soku natuču  
prandije, pa preko jabuka. Gore flag i  
čokoladne murice.

127. Parfe torta

biskvit: 5 jaja, 5 il. šećera, 5 il. brašna,  
malo p. z. p.

fila:  $\bar{I}$  = otop. 7 listaRELATIVE (1 dyp) u  
2 dcl mlakog mlijeka

$\bar{II}$  = dobro izmješaj rutanjaka i  
10 dyp šećera

Izmješaj  $\bar{I}$  i  $\bar{II}$  filu, dodaj 1 1/2 dcl  
hladnog mlijeka. Staviti na peć i  
izmješaj dok se ne digu mjehurici.  
Ohladi u frižideru (tu i tamo promiješaj)  
dodaj 2 flaga. Biskvit potopiti u  
malo rumu.



128. Margita kocke od torice

tijesto = 6 bjelanjaka (čisti bijeli)

20 dje šećera, 2 žl. masla,

20 dje sušjenih oraha

krema = na par (6 bjelanjaka, 25 dje  
šećera, 10 dje putra, 10 dje  
čokolade, malo rumu)

Kremom se prelije tijesto, ohladi se i  
reže na kocke, svaka kocka ukvati se  
polovicom oraha.

129.



### 130. Angadijska torta od oraha

tijesto = 40 dg brãna,  $\frac{3}{4}$  p.z.p., 25 dg margarina,  
15 dg štampa, 1 v.š., 1 jaje, 1 kutanjak  
za maranje, 1 vel. žl. ulja, kora od lumnja  
nadjev = 30 dg štampa, 1 v.š., 15 dg natjeckanih  
oraha, 15 dg mlj. oraha,  $\frac{1}{4}$  lještenog  
ulja, 3 žl. meda, 3 žl. rumca

Povratno protijte sa p.z.p. u brãnu zatim  
razdvoite margarin, dodajte jaje, kutanjak,  
šćer, vanili, ulje, rum i natjeckanu koru lumnja.  
Od toga tvo riješite tijesto brklo, neka stoji;  
 $\frac{1}{2}$  l bijelom tijesta oblikite oko 15 različitih  
modela. Od drugog dijela tijesta oblikujte  
deblji tijku pa oko 15 tijki. Nadjevite  
nadjevom\*, prekinite tortu u dijelom tijesta.  
\*Tre sastojke promiješajte zajedno / tre pre-  
miješate lještenim jajetom i  $\frac{3}{4}$  l u predložu  
umcu pecuicu.

### (131.) Salama od ljubičke

250 gr. štampa

200 gr. mlj. oraha

50 gr. tjekanih - u -

2 bjelanka

3 slange čokolade (12 dg)

100 gr. badema (na štapice)



Istuci tvrdi snijeg, u to secer, otop. mle,  
orah, badem.

Malgati u stamb: ~~na~~ svaku sekuti na  
hladnom

### 132. Kolac od rogača - Jasmuna

- 4 jaja, 1 šalica brašna, 1 šalica šećera, 1 šalica  
mle,  $\frac{1}{2}$  šalice uljeka, 10 dje rogača,  
10 dje oraha, 1 p.r.p. 4 jabuke
- glavica: 5 dje čokolade, na pari: 1  
gelanjas
- Za kolac se upotrijebe 3 gelanasa
- mli kolac se glavica, a peče se na 180°/25 min

### 133. listipice

- 2 case jogurta, 2 jaja, 14 šlica brašna, p.r.p., malo  
soli ili šećera (po rez.)
- se se mijesaju, na vrlo nje, poroga u vanili sećer

### 134. Fila za figaro kocke

- 40 dje šećera, 20 dje oraha, 20 dje margarina, 4 žumanca,  
1 vanili sećer.
- smutiti 20 dje šećera, 4 žumanca, 20 dje putra na  
plavj vatri: mijesati dok ne prokula. Istopiti  
20 dje šećera kao za slatko, pa to dodati masi,  
lako mijesati, dodati cijeli orah, prohladiti.



Plat. između 2 oblatul

135. Dikvno oko

- 30 dijg ovala, 30 dijg flamba, sok 1 lumnja
- 1 jajc, 1 rumance, → to se razmješiti, <sup>el. kakao</sup> 1/2 l. -  
siti kuglice, redovati u sredini, gaje se  
staviti rumancu sujez (1 bilance, 1 čaša šećera,  
1/2 kg lumnja) i na kvajni oreba. froti na  
blagor vatri.

136. Kolač od Gerdane (PITA)

- 40 dijg brašna, 1 p. 2 p. 18 dijg mastara ili  
1/2 kg masti, 15 dijg šećera, 1 jajc, kora lumnja  
6 luma i ka
- 1 kg jabuka, malo cimeta, malo kore,  
malo rumca, 15 dijg šećera

137. Palaciuko "Zagreb"

lijesto: 3 jaja, 3 del brašna, 6 del ~~ulja~~, mlijeka,  
sol, 1-3 ilice mastara

fla: smot hladoleđa od vanilija, 30 dijg  
bolica, jagoda ili malina, šećer po volji

Voće se očisti, propativu, probuha sa šećerom, da  
bude gust preživ, pa na toplo do flanjia hladoleđom,  
froti frotivom



138. "Pera"

$\frac{1}{2}$  kg masla, malo soli,  $\frac{1}{2}$  dec mlijeka,  $\frac{1}{2}$  l. mlijeka zamijesi tijesto i neka stoji 1 h. U međuvremenu ugrijeti 1 mjeri sir, 1 jaje, malo soli, malo masla za ritke nadjev. Tijesto u okrugli pleh, na to sir, kvajere malo zavijete preko ruba, pa sve premazati sa 2 dec mlijeka u kojem je umućeno 1 jaje. Po želji u nadjev može šćeva. Služi se toplo.

139. Pita od giza

- 4 žumanca, 25 dec giza,  $\frac{1}{2}$  l mlijeka, 4 bjelanca,  $\frac{1}{2}$  kg šećera, limun, v.š.
  - mutiti žumanca sa gustom koji se prstohodno uliva u  $\frac{1}{2}$  l mlijeka.
- Napraviti čvrst mlijeg od bjelanjaca i miješati sa gustom. Ovom filom filati pitu i ispeći dok ne porumeni. Pitu preliti saftom:  $\frac{1}{2}$  kg šećera sa volom (da prokuja šećer) 5-6 min. kuhati sa dva solutija limuna, v.š. Umuti sirup preliti pitu čim se izvadila iz rora.



# 140. Žigamca

- 10 tankih kora za jutu, 400 gr. sira, 200 gr. kajmaka, 100 gr. reja ili špinata i jaja, mlako, ulje, sol.
- Obaren špinat blagovati, ocediti i posoliti. Da malo stoji. Zatim ponovo ocediti i isjeći na trance, pomiješati sa sirom, kajmakom, jajima. To je potrebno dovoliti. U podmaricu pleh staviti dole kore, izručiti ih, pomiješati uljem i posoliti na djevonu. Tako redom. Gornje dole kore ne gurati. Pomiješati jutu uljem, zaliti mlječkom i peći. Služiti toplo.

# 141. Šne - rokle

- Muniti čest miješ od 8 jaja (bijelanca) sa 1 žlicom šećera, pa dodati dole male žlice brašna. Sve pažljivo izmiješati i žlicom vaditi robljice i lagano ga spuštati u mlijeko (krišće mlijeko). Kada kipe 10 minuta i odmah ih vaditi žlicom sa rupama. Stavljati ih u zdjelu. Kad se svi bjelanci utrošena u ostatak mlijeka lagano sipati pripremljena mlijeka žumanca (žumanca dobro muniti sa 1 žlicom šećera i na kraju dodati 3 m. žl. brašna. Onu masu dobro prokuhati



na pari i tom lepuom preliti bjelom  
i stajiti da se ohladi. Slutiti hladne  
sve nohe, ulaziti umirama iokolade  
prihotom.

#### 142. Kolac sa sojinu breskvama

Zamjesiti: 180 gr. putva, 3 jaja, 100 gr.  
šćera, 1/4 kg. masla. Testo dobro izvaditi  
pa razmeci komu 1 cm debelu. U podma-  
ranu pleh da testo ~~ost~~ ostane sijetlo.  
Ivaditi ga iz pleha, pokriti polutkom  
oljsticir arli borsaka.

Krema: 3 juna, 3 žl. šćera sa vanilom i  
jednom 1 m. žl. mlijeka umiti na  
pari dok se ne zputne. Tome satu  
oljsticir badema i 200 gr. plaga umirama  
sve to zamjesati i preko borsaka.  
Sve u frider i uka se hladi do  
sytrebe.

#### 143. Pita - Zrnica

25 dij. masla

15 dij. šćera

5 dij. putva

2 žl. mlijeka

4 žl. kuma

kora luma



#### (144) Tota od piškota - lchita

- 2 velike kutije piškota
- 30 dje oraha, badema, čestujaka
- 1 konzerva ananasa
- 4 jaja
- 1 putar
- 30 dje štampa

Smiješaj štamp i putar, dodaj jedno po jedno jaje, zatim orah i čestujaki ananas. Kaze se od piškota (mucenik i malo mlijeka, sok od ananasa i malo rumu) flantir dan raije u frižider. Ukrasiti šlagom.

#### (145) Kvafo - baka Tika (za 50 komada)

Pjenasto smiješamo 15 dje margarina ili ulja, sa 3 bj. jaja, 15 dje štampa, v. šećerom, malo soli, malo limunove korice i 1/2 del rumu.

Dodavati polako 1/2 l mlijeka (mlijecog), pa kvas od 6 dje gume i polako dodavati.

1,20 kg brasna. Razagat na prst debelo, vrat catoru, pa u mije ulje svaku stranu po 1-2 min.



146. Krema od kave:

3 v. žl. jake sme kave, pa sa 3 cij. jaja.  
15 dje šećera tuci na pari da se zgusne,  
u ohlađenom masu 15 dje putra.

147. Krema od čokolade:

Na pari tuci 15 dje šećera, 3 cijela jaja.  
2 mlva čokolade. U ohlađenom masu  
dodati 15 dje putra.

148. Vanili krema:

16 dje maslaca, 16 dje šećera u prahu,  
1 v. sm. sve izvaditi, 1 l 2 del kiselog  
mlijeka, dodati 4 cijele žlice brašna.  
U ohlađenom masu mlijeka, dodati  
prstohodum masu.

149. Fran-torta

lijesto: 1 jaja, 20 dje šećera, 20 dje oraha,  
3 flange čokolade, 4 žlice bels rumice  
fila: 2 žl. oštrog brašna, 25 dje šećera,  
1/2 l mlijeka, 1 v. s., 25 dje putra.

Smutiti zumanca sa šećerom, dodati orah,  
rumice, čisti siijeg, stungam čokoladu,  
Peći 1 h.



Kuhari: i neprestano ruzičasti ruzičko,  
bratstvo, sjećanje, dok se ne izgube. Dociat: i.5,  
skrivati sa sledujaka i milosati dok  
se ne odladi. Dociat: omelisan putar  
i dalje lupat. Zicou dok se ne  
pretroni u tuzno vijeli pojeu.



## ① Zapečeni makaroni sa mesom

7 dkg slanice, glavica crnog luka, 35 dkg mešavine  
junetine, 25 dkg celera, 50 dkg paradajza iz  
konzerve, sol, biber, mažuran, 25 dkg kvatkile ma-  
karona, 4 jaja, 8 dkg parmezana

Išjeckanu slaninu rastopiti, pa na njoj  
ispržiti isjeckan luk, a zatim meso. Do-  
dati isjeckani celer, paradajz i tucnost  
iz konzerve. Začiniti i po potrebi doliti  
malo vode. Simstatiti oko sat i pol na  
tihoj vatri. Zatim u vatrostalum posu-  
du naizmenice redati kuvane i ocije-  
dene makarone, pripremljeno meso i  
jaja umućena sa parmezanom. Peći  
u pečnici.

## ② Paprikaš od šampinjona

400 gr. šampinjona, 2 glavice crnog luka, čaša  
kiselog vrhja, rezica peršuna, malo ulja, bi-  
lera i soli.

Na ulju popržiti isjeckan luk, dodati  
na rezance isjeckane šampinjone i po-  
ta šolje vode, pa čuvstatiti dok pečinke  
ne omekšaju. Po ukusu soli, papra, a  
na krajn peršin i vrhje. Potpržiti na



barum rižu ili kvatke makarone.

### ③ Šnicle od slanetka

Namočiti slanetke u noc' ranije, rjeđe ga  
samljeti na najsitnije. Dodati luk i rižau  
česnjaka, kopra, malo vegete. Doda se  
1 germa i 1 jaje. Napuniti šnicle  
peći na ulju. Potipati paprom.

### ④ A la Orzan

- holotnica na salatu

Očistiti ih, i cijele kuhati u nestla-  
noj vodi 1-2 sata, odnosno dok se  
pripa ne počnu odvajati i dok ne  
omekšaju. Tada se skine sa vatre, doda  
se dosta soli (morske) i ostave da  
odstoje 10 minuta. Potom se ocijede,  
još toplina se odstrane pranje u  
koži, pa se navižu na sitne komade.  
Kada se potpuno ohlade doda se  
miski ocet, ulje, mladi češkovi luk,  
kopar, ili češnjak.

- šipe na salatu

kuhaju se u slanoj vodi, a daji kao  
holotnica.



### mi rižo

- 50 dkg riže ili ligavja. Riže i ligavje se očiste, a rižicu crnila riže odstraniti, ne baciti. Propirjati na vruću. Kada rižica omekša dodati 3 rezice sitno sjeckanog peršinova lista, tri veća sitno nasjeckana zelja češnjaka i tri velike žlice koncentrata paradajza, malo papra. To se sve ponovo zajedno propirja, pa se dodati 10 dkg samo opalnutih škampi i 25 dkg pristara u ljincu. Ulijetajuci sve zajedno pirja oko 1 minutu, tj. tako dugo dok se pristari ne otvore, a tada treba dodati 10 dkg riže i dobro promiješati da se riža omasti. Odmah se nalije i voda, to duplo od riže, pa se dodati crnilo, samo da oloži jelo. Jelo se potom pirja, dok riža ne omekša i ne nalubri. Tada se dodati 10-15 minutla u kori, ali koru valja prije ostingati, pa kada se minute otvore, oćijuniti treba li soli. Na kraju se dolije još 2 dcl bijelog vina i pustiti na čas na vatri.

### 5. Odrisci u umaku

- ulje, 2 tanka odreska, 2 glavice luka, 2 dcl ulja, sol, mejeven crven papriku
- Istucite odreske, ispržite ih s jednom i dugo



stvarne, a prethodno osolite! Izvadite ih na  
zagrijani pladanj. Dok se peku odloesci,  
nasjeckajte luk, pa ga ispržite na masti  
od prženja, zalijte vrhjem. Dodajte papri-  
ku i mijesajte na vrlo slaboj vatri da  
doližete glatki umak kojim prelijete meso.

### ⑥ Ribji fileti na francuski način

- 4 veća riblja fileta, omot gornje jule,  
ružmarin, losor,  $\frac{1}{4}$  l. crnog vina, 4 žlice  
vruća, desetak naseckanih lucica, desetak  
maslina, 5 djev. maslaca.

- U gornju julu dodajte vino, pa kad  
zari, spustite ribu i kuhajte 6-7 minuta.  
Odgrvalite želju jule u posebni lončić i  
kuhajte da ispari  $\frac{1}{3}$ . Chaknite sa vatre,  
dodajte maslac, masline, lucice. Kada se  
maslac otopi, dodajte vruće. Dolvo pro-  
mijesajte i time prelite skuhane ribe.

### ⑦ Šparoge sa travama

- 1 kg šparoga, 2 djev. vruća, 5 djev. maslaca,  
1 žl. senfa, 2 žutajke, šaka finih trava  
(petar, vlasac, krotuljak, mažuran, majčina  
dušica) sol, 1 luk.

- Očistite šparoge i skuhajte ih, pa ocijedite.  
U maloj posudi zagrijati vruće, maslac,  
senf, žutajke sa sitno isjeckanim trava-



ma. Ne mijesajte na hladnoj vatri. Ne smije  
zakipjeti, već se samo zgusnuti. Tome doda-  
ti sok od limuna i preliti šparoge.

(Šparoge se kuhaju 20 min. i staviti na  
salvetu da upije.) mogu se preliti maslacem  
mucama, majonezom i dr.

### 8. Zapečeni odresci:

- 60 dg samljevenog govedine, žlicu natjeckanog  
vlasca, 2 žlice natj. petunia, 1 jajce, sol,  
papar, 1 žlicu propatiranog zelja iz juhe,  
4 tanja odreska tvrdog sira (grojira) uje,  
kečap.

- Pomiješajte meso sa vlascom, petinom,  
povćem, dodajte petinu, sol, papar, jajce.  
Oblikujte 4 odreska i propiržite ih na ulju.  
Zatim ih poslažite na namazanoj va-  
staloj pladonj. Na svaki odrezak, sir,  
i nazad u pećnici da se sir rastopi.  
Preljite sa malo kečapa i odmah poslu-  
žite.

### 9. Muak za riblje filete

- Fileti, se peku 2x10 minuta.

- 2 žl. paradajza, 2 režnja češnjaka, petinu,  
masl. ulje, sol, papar.

- U ulje dodati paradajz, češnjak, petinu.  
dalo promiješajte i makuite sa vatro da



zajon. Mlak mora biti gladak i mirisan.  
Ako treba doliti malo vode, papav i sol.  
Poslužiti odmah.

### 10. Rizoto sa dagujama

- 1 kg daguji, 15 dje riže, 1 veća glavica luka, 3-4 rezuja češnjaka, mnogo zelene peršuna, sol, papav, 2 žlice paradajza, loror, majčina dušica, mažurac, mije, 2 žl. konjaka; za mlak - 1 dje bijelog vina, žlica paradajza, žlica mije, žlica brašna, 2-3 rezuja češnjaka.
- Pristavite na jaku vatru vino, dodajte dosta peršuna, dušicu, loror, pa kada zakipi smetite daguje da se otvore. Poradite ih iz školjke. (ako su iz konzerve, jedan dio odvojite i dodajte na kvaj). Dobro na miji zažurite luk, zatim usitnjenu češnjak i rižu dlijesajte na jakoj vatri neko vrijeme onda zalijte mješavinom paradajza kojemu ste dodali kosturku količinu vode od čega je polovica sok što su sustile daguje, osolite, popaprite; dodajte brašno i daguje. Polk lopite i vrlo lagano pirajte. Potkraj dodajte dosta peršuna, Rizoto možete poslužiti



parmexanom ili rnuakom:

ostatku soka od kuvanja dagnji  
dodajte vino, rajčicu. Načinite zaprvžak  
od nje i lvača, zalijte varijetnom  
rajčicom. Dodajte četjak, travu, sol i  
papar.

11. Julia, "lique" sa rakovima:

~ 18-22 rakova, 10 dly riže, 8 dly matlaca  
ili nje, 10 dly mlija, sol, papar. peršin,  
dušicu, lovor, 1 dcl bijelog vina, 1 dcl  
konjaka, 1-2 srednje mntre, glavica luka  
~ Pirijati na gulinu ili nju peršin, luk,  
mikum, travu. Dodati rakove, proklopiti i  
prvžiti na jakoj vatri 5, 6 minuta. Pre-  
liti konjaku, zapaliti, dodati vino,  
osoliti, popapriti, i na suavijem vatu  
kuvati 10 minuta do 15. Potelno u  
julu skuvati rižu. Skuhane rakove  
očistite, repove navezati na kockice,  
a ostali dio mesa zdrobite sa peršinom  
i kuvanom rižom. Ulijte na vatru,  
zalijevajte vodom u kojoj su se ku-  
kali rakovi. Chaknite sa vatre, do-  
dajte kockice od repova i mlije.



12. umerički: goli i pečurci

- 1 l škulinog goveda, 1/2 kg samjevenog  
govedine, 2 žl. ulja, 1 zelena paprika, 1/2  
šal. sitno nasjeckanog luka, 1/2 šalice  
sitno nasjeckanog celera, 2 žlice vinskog  
octa, 1 gl. češnjaka, malo paradajza,  
sufa, origana (mazarana) sol, prmo  
papra, 1 šalicu naribanog sira.
- Na ulju naglo popržite govedinu, pa  
dodajte luk, celer, papriku i a tanke  
rezance, i po potrebi još ulja. Pirjajte  
da sve omekša oko 5-6 minuta. U  
vatrostalnoj posudi promiješajte šku-  
linu govu, te umjetarim i začinite  
octom, rajčicom, dodajte nasjeckani  
češnjak i ostale začine. Zapecite u  
pećnici do munita, pospite sirom i  
natite u pećnici da se sir stvrdne  
otopni.

(13) Riba iz konzerve sa paprikom

Na mli iz konzerve nacižite saprun <sup>1 šalica</sup>  
žalište sa 2 deli kiselog mla, dodajte uti-  
tujenju žicu, rašice. Propirijajte i dodajte  
papriku, korov i lukovinu, a 1. k nije  
mlečivanja dodajte 3 žl. mla.



(14.)

### Pijane lignje (Branka čukot) (za 6 osoba)

- 2 kg lignji, 4-5 gl. crvenog luka, 6 žličica kosanog peršuna, 6-8 reņjewa čerjaka, 2 del, ricchia koryaka, 6 del bijelog vina (bijeli kutjevacki burgundac), 5-6 žličica paradajza, sol, papar, maslinovo ulje, loror lista 2 kom.
- Na ulju dinstati luk, ric' osoljen, da postane staklast, i 3 x doliti vode, pa tek kada kuci putra ispar (lonac stalno otklopljen), a nastane kremasta masa, dodati čerjaki, peršin, odmah koryak, vino, loror list, kuhati na  $\frac{1}{2}$ - $\frac{1}{3}$  pa paradajz i samo malo docijstat. Služi se uz prijano rižu, lešo krompir ili palentu.

(15.)

### Rizoto s koryakom (Italija)

- $\frac{1}{2}$  kg riže, čista ulja, 10 gr. putra,  $\frac{1}{2}$  čaše bijelog vina, 10 gr. putra, 1 luk, 2,5 l jelle, častica koryaka
- Zarutite luk na putru. Dodajte malo komadić putra, malo ili pooprute, upite vino, i pustite da ispar. Dodajte rižu, ulje



šajte, dodajte jelu i polako mijesajte da  
se vna talasa (15-20 min.) kada je vito  
škrovo gotov - ne smije se prekulati - spajte  
roluje, dobro promiješajte van vatre, dok se u  
tari gije konjak. Pošto se konjak razrijao  
zapolite ga i pospite po vrotu / more i do-  
dati malo alkohola.

### 16. Šampinjoni sa jajima

1/2 kg šampinjona

5 jaja

5 dij. putra ili mja

veća glavica crnog luka

malo soli, biber, gorka i sl. peršun

— Na masnu čistati sitno gorku luk,  
dodati povrće i isprati šampinjone i čiš-  
tati 15 min. kada omekšaju prelići umućenim  
jajima, solju, biberom i mijesati na vatri dok  
se jaja ne stegnu. Posuti peršunom



## 17. Kanapauda brodi

1 kg rāme nbe mājāt n lvaus i pogrītī  
sa ole stāne, izvad nā taujēn. Na iston  
nēji luk, paradaiz, česnyak, kvatko pūprijati,  
dodati varijedem mīeski ocat, kada pūbipn  
nbn wat n dūpi, non lonac, popapri; do-  
daj kotani pēstīn, ilin vėgete, pēli runakou,  
neka n kuba 1/2 sata, nē mījēšati, sams  
pobesti.

## 18. Gvėdi ruak sa patlidamina

- vīna kiselis, 1/2 kvastavca, 2 rīnija česnyaka  
vīna pēstina, lo dyp nematnog kvavjēp sīva,  
3 del jīguta, 2 rutancika, 4 il masluova nēa  
2 ilie lūmova soka, sol, papav.
- Ogūjēn kvastavac tanko mārēite, osolite,  
ostante kiselis, pēstīn, odstīn im pēllyhe  
i osūite postije pvaņa. kvastavac ratiu  
oijedemio, stamio n mīkser, dodamio  
česnyak, pēstīn i kiselis. n dūpij rējeli  
mījēšamio nstījēn sīv, sa jīgutoru, rutancio  
ma i lūmion, pa rēpēkidoio mījēšamio  
dodajemo nēji. sē rējeduo i n bladujak  
flūmion n oijedemio patlidamē, mvaljamē n  
mūnē i pūmion ma nēji.



18<sup>a</sup>

Laraja za Hadokutse



19. Foude

meso osoliti, obložiti: glijnice kiseli  
kiselj kvastavci  
soljeni luk  
kisela paprika

- senf Thormy

- madagaskar umak:

majonera + sjini uljeni liš

- škotski umak:

majonera + pire pavlačajz

- hrenov Thormy umak

thru Thormy + namazane patulke, kumpir, jaja

-4- + majonera

-4- + ulje

20. Nadjer od sardinja

- 4 jaja, 1 korena sardinja, 1 žl. Thormy sifa,  
1 žl. majonere, 2 stuka češnjaka, 1 žličica  
peršuna, sol, biber.

- sardinama odličiti ulje i izdroškati ih,  
dodati češnjak, puter, u majonere tre,  
dodati senf, lišev, sol, patirane zumanjke.

21. Prehranae (4 osobe)

- 8 dly slanine, 30 dly crnog luka, 35 dly  
mli govedine, 40 dly kuhanoz graha,



2 glavice česnjaka, 1 žličica paprike aleve,  
2 žlice suva, sol.

- Na masti ispržiti sitno isjeckanu luk, dodati meso, osoliti i dužati 10-15 minuta. Dodati kuhani grah, promješati i u glineu zdjelu, peći 20-25 min, na 200-220 °C.

## 22. rolada od fasiranog mesa (Yoske)

- 50 dje mijesanog mesa, 1 žlica za žlice, 2 dcl mlijeka, 1 žlica dobrojaka, 2 jaja, 15 dje muke, 10 dje graška, 2 žlice suva, 25 dje finjske maramice, 5 dje ulja, sol, papar.
- Sitno miješeno meso, dodati žlica koji je već promješano sa mlijekom i dobrojekom. Dobro promješati. Chavaunem isprati dobro, prošluti i pruniti na 2 cm debelo. Na to kašgann, roladu saniti i u ror 10 min 200-250 °C. Zalijevati olattitium sokom.

Oulet: grašak i kockice muke skuhati. ocijediti. Jaja izlupati, dodati suva, sol, biber, grašak, muku. Na mješem ulju oulet.



23. gratinirani purići sa mesom:

- 20 dkg purića, 20 dkg mek. mesa, 1 luk,  
1 dkg ulja, 2 jaja, 2 dcl kis. ulja, 1 žlica  
Evo dodatka, 1 paradajz, 1 kašika sira,  
1 žl. livena, 1 dkg margarina, 1 žlica  
mariniranog sira.

- Tijesto slupati; ocijediti. Na mast  
ispružiti sitno isjeckan luk, dodati meso  
i dužati 10 min. meso začiniti ob do-  
datkom, sirom i livenom.

- Ostalom potrudu namazati margarinom,  
meso i puriće izmješati, u potrudu  
srednje razrijanu pecući. Jaja pjenasto  
umutiti, dodati ulje, tanko namazan  
paradajz, sit ribani, osoliti. Puriće  
posoliti i peći dok ne porumene.

24. luhane od paradajza:

25. čuvstveni umak:

(odjeljajeni dodati i kupam 1 dcl ulja  
i svijeg od 1 bjelanca, sok od limuna  
i perum.

26. šumari

1 jaje, malo soli, dodati cca solicu mljeka i  
livena, malo guske sjege sa palacinke. brizati na  
mliem ulju.



(27) Rižoto sa gljivama

30 dag riže

1 l. vegete

5 dag putra

20 dag šampinjona

1 gl. luk

1/2 dcl ulja

10 dag parmezana

0,5 dcl bijelog vina

Šampinjone na listiće i propržiti na ulju sa lukom, zaliti vinom i neka vino malo ispari. Zatim dodati rižu, vegetu, propržiti mješom 10 min. Kuhati 15-20 min na laganoj. U posudu smjesati putar i parmezan

(28) Jamštva od bobica (za 10 osoba).

40 dag mladog vina kukuruz

25 dag graha

50 dag krumpira

10 dag suhe slanine

1 kost od porculana

1 mali čitajali

1 orz perčin

sol, papar

Kost prokuhati u vodi. U posudu lonac grah, kost, zaliti vodom i kuhati. Slatko kuhati, dodati perčin i čitajali, dok se ne dobije pest, dodati u grah i kuhati dok se omekša. Dodati vino



mladog kukurma, fitno izveran koruporin  
i dalje kuhati. Na kraju izvaditi kost,  
a dodati sol i papar.

## 29. Chaminada - Karapand a

Porozjeu ritu u bratstvo i ispržiti  
na mlieu olivnom i matlinovom ulju.  
Ritu u posudu posudu, a na ulju  
dodati ritu, luk, krumpir, luk, porok.  
por minuta, procliti bijelim vinom,  
dodati ocet, korov, blutice, rukmarin,  
papar u vinu, sol, → 1 rim kuhati:  
Tada preko pripreme ribe. Na mle  
kivke lukuma i jo 2-3 min lagano  
prokuhati.

## 30. Zapečen bakalar na talijanski.

Bakalar namočimo 24 h u vodi, koji  
promenimo mijenjamo. Očistimo bakalar  
kuhamo sa konzervativni povrćem 3h.  
Očistimo ga na listice. Krumpir na ploške  
blatiramo, pa stavimo u vatrostalu  
posudu red krumpira, red bakalara, do-  
damo: kapare, čitjale, peršun, vegeta,  
papar, oguzina rajčica, mast ulje. Na  
vrh stavimo malo peršuna, mast. rija,  
krumpir, rajčica, malo vina i u pecnici



## Odoesci u umaku od zelenog papra Karapandža!

- okrenuti na naglo 4 odoeska
  - umak: na 6 dje putva dodati:
    - žličicu gustine
    - žlicu Vegete
    - 3 žlice tucanog zelenog papra
    - sol, 1 dcl slatkog mlijeka
- kuhati 10 min, <sup>podijevati</sup> dodati limunov sok, pa preko odoeska,





## Jaja »Permentier«

**PRIPREMITE:** 7 velikih, bijelih krumpira, 7 jaja, sol, papar, 3 dag maslaca ili margarina.

Dobro operite četkom krumpire, pa ih pustite da se do kraja osuše. Stavite ih peći u zagrijanu pećnicu. Nemojte ih dokraja ispeći, ali pod prstom moraju biti mekani. Izvadite ih, odrežite tanku »kapicu« i žličicom ih toliko uzdubite da u udubinu stane jaje. Dno udubine osolite, stavite malo maslaca, pa razbijeno jaje, sol, papar i opet malo maslaca. Tako napunjene krumpire vratite u pećnicu da se peku još 3 minute na jakoj vatri. Odmah poslužite.

SVIJET 16 – RECEPTI



## Srneći ragu na lovački način

**PRIPREMITE:** 80 dag smetane bez kosti, ulje, 1 svežnjič povrća za juhu, 1 lovorov list, 1 rezanj češnjaka, 4-5 zrna papra; 2 žlice brašna, juhu, 2 dl crnog vina, 1 dl kiselog vrhnja, 1/2 limuna 1 žlicu džema od brusnica, sol, papar.

Smetinu narežite i propržite, dodajte usitnjeno povrće, lovor, češnjak i papar u zrnu, pa pirjajte. Omekšalo meso izvadite, povrće pobrašnite i kad se brašno zaprži, zalijete juhom i vinom, dodajte vrhnje, limunov sok i brusnice, posolite i popaprite. Dobro prokuhajte umak, pa ga protisnite, u nj stavite opet meso i još jednom prokuhajte. Uz to poslužite okruglice od kruha ili pržene ili kuhane valjuške od krumpira. (Recept: **Hotel Esplanade, Zagreb**; fotografija: S. Novković)

SVIJET 6 – RECEPTI





## Voćna torta

**PRIPREMITE:** za tijesto — 6 jaja, 54 dag brašna, 54 dag šećera, 2 dl ulja, 1 prašak za pecivo; 3 omota šlag-pjenâ, 4 žlice šećera u prahu, voće po želji.

Tucite žutanjke sa šećerom, uljem i 18 žlica vode. Kad dobijete vrlo gustu smjesu, dodajte snijeg od bjelanjaca, brašno i prašak. Pecite u dva ili više listova. Ohladite, pa razrežite tijesto. Voće operite, usitnite i pomiješajte da bude kao voćna salata, pa stavljajte na listove tijesta i pokrijte šlag-pjenom (zaslađenom), kojom omažite tortu i izvana. Ukrasite voćem: (Recept: **Aktiv žena Budrovac**, snimio Z. Brezović)

**SVIJET 16 — RECEPTI**



## Talijanski njoki

**PRIPREMITE:** 1 kg krumpira, 30 dag bijelog brašna, 1 jaje, sol; za umak — 50 dag zrelih rajčica (ili konzervu guljenih), 1 glavicu luka, peršunovo lišće, malo bosiljka; sol, 12 dag maslaca, naribani parmezan.

Oprane, neoguljene krumpire stavite u posoljenu hladnu vodu i pristavite da se skuha. U međuvremenu za umak pristavite oprane i narezane rajčice s nasjeckanim lukom, peršunom i bosiljkom. Kad se rajčice raspadnu, protisnite umak i posolite ga. Neka dalje kuha. Skuhane krumpire ogulite i protisnite. Posebno jaje pomiješajte s otprilike 25 dag brašna. Pristavite vodu za valjuške. U tijesto od brašna pomalo dodavajte protisnute krumpire i sol. Ako treba, dodajte još brašna. Oblikujte valjuške, pritisnite ih na pobrašnjeni ribež da dobiju ukrasni reljef i skuhaite ih. Skuhane ocijedite, zamastite maslacem, prelijte umakom i uz to poslužite sir.

**SVIJET 6 — RECEPTI**





## Jelen u umaku od vrganja

**PRIPREMITE:** 1 kg čistog mesa od jelenskog buta; za rasol — 1 vezicu povrća za juhu, 1 l bijelog vina, 5 dl vinskog octa, papar u zrnu, 2 lovorova lista; 10 dag suhe slanine, ulje 20 dag mrkve, 25 dag celera, 15 dag peršunova korijena, sol, papar u zrnu, 2 lovorova lista, 10 dag suhih šljiva, 5 dl vina, 4 dl juhe od kostiju, žličicu umaka worchester, 1 žlicu džema od brusnica ili crnih ribizla, 2 dl vrhnja, 1 žlicu škrobnog brašna, 1 limun, 25 dag vrganja ili šampinjona, 1 žlicu maslaca, peršunovo lišće, okruglice od kruha.

Skuhajte marinadu od 2 l vode i svih sastojaka (bez soli!), u ohlađenu stavite meso i držite najmanje 4 dana, povremeno okrecite. Slaninu narežite na štapice i nabodite meso, te ga sa svih strana propržite na ulju da zarumeni. Izvadite meso, na istoj masnoci propirajte povrće narezano na ploškice, dodajte papar, sol, lovor i šljive, pa propirajte. Zalijte vinom, stavite opet meso i pokriveno pirajte oko dva sata (ovisno o starosti jelena), dolijevajući po potrebi juhom. Izvadite meso i narežite ga, soku dodajte preostalu juhu, umak worchester, vrhnje i kuhajte deset minuta, onda dodajte vrhnje pomiješano s brašnom. Kad na vatri zgusne, dodajte limunov sok, pa umak procijedite. Dodajte očišćene vrganje i maslacu ispirane gljive. Dosolite ako treba, prelijte preko mesa i pospite sjeckanim peršunom. (Foto: S. Novković)

SVIJET 1 — RECEPTI



## Marinirane pečene paprike

**PRIPREMITE:** 1 kg paprika, 3 dl maslinova ulja, 1 glavicu češnjaka, sol, papar.

Zagrijte pećnicu na najjače. Dobro operite i obrišite paprike, stavite na rešetku pećnice i ispecite. Stavite ih na papirnati ubrus i nakon otprilike 10 minuta ogulite. U staklenku slažite polovice paprika (morate ih razrezati da izvadite koštice), pa na svaki red stavite sol, papra, i usitnjenog češnjaka. Zalijte uljem i držite 2 do 3 dana da se mirisi stope, pa poslužite.

SVIJET 15 — RECEPTI





## Bakalar na hvarski način

**PRIPREMITI:** 1 kg bakalara, po 2 grančice celera i peršuna, 50 dag luka, papar u zrnju, 1 list lovora; za umak — 2 dl maslinova ulja, 50 dag luka, 1 žlicu nasjeckanog češnjaka; 50 dag krumpira, sol, papar, 2 dl bijelog vina, 2 oguljene rajčice, peršunovo lišće.

**ne rajčice, peršunovo lišće.**

Bakalar namočite u hladnu vodu. Nakon 2–3 dana izvadite iz vode, pristavite u svježu hladnu, dodajte peršun, celer, luk, lovor i papar. Nemojte soliti! Skuhajte pažljivo: bakalar mora omekšati, ali kuhate li ga predugo, opet će otvrdnuti. Skuhanoga odmah izvadite, očistite i meso razlomite na manje komade. Spusite na proprženi luk, dodajte češnjak i toliko vode u kojoj se kuhao da bude pokriven. Nakon pola sata kuhanja dodajte krumpir — oguljen i narezan na ploške debelo pola cm. Posolite, popaprite, dodajte vino i rajčice, dolijte još vode od kuhanja da bude pokriveno i skuhajte da krumpir omekša. Pospite nasjeckanim peršunom. (HRO Hvar, foto: Ž. Čupić)

SVIJET 1 — RECIPI



## Torta licitarsko srce

**PRIPREMITI:** 30 jaja, 1 kg šećera, 3 omota maslaca ili margarina, 40 dag oraha, 30 do 50 dag brašna, 2 bočice ekstrakta jagoda, 2 limuna, 2 vanilin-šećera.

Istucite jaja sa šećerom, umiješajte brašno i orahe, pa ispecite u kalupu u obliku srca. Za nadjev dobro umiješajte maslac ili margarin, dodajte limunov sok, vanilin-šećer i ekstrakt od jagoda. Time slijepite prorezanu tortu, a omažite je i izvana, pa ukasite poput licitara. (Recept: Aktiv žena Pitomača, fotografija: Z. Brezović)

SVIJET 15 — RECIPI





## Štajerski »Türkentommerl«

**PRIPREMITE:** 30 dag kukuruznog brašna, sol, 1 jaje, 1 bjelanjak, voće, šećer, 1 l mlijeka.

Uspite kukuruzno brašno u 1 litru kipućega, malo posoljenoga mlijeka, dobro promiješajte i maknite s vatre. U ohlađeno umiješajte cijelo jaje i snijeg od bjelanjaka. Smjesu razmažite u lim, po površini rasporedite voće (svježe), pospite slojem šećera i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici da postane zlatnosmeđe.

SVIJET 12 — RECEPT

SVIJET 51



## Varenac od kruha i groždica

**PRIPREMITE:** 80 dag staroga kruha, 10 dag groždica, čašu ruma, 3 jaja, 10 dag šećera, malo cimeta, 5 dl mlijeka, 5 dag maslaca; za kremu — 5 dl mlijeka, žlicu vanilin-šećera, 15 dag šećera, 4 žutanjka.

Namočite groždice u rum, neka stoje nekoliko sati. Narežite kruh na što tanje kriške i zalijte ih kipućim mlijekom.

Neka se moče nekoliko minuta. Izdvojite nekoliko komadića, drugi kruh dobro zgnječite da biste dobili glatku smjesu. Dodajte joj istućena jaja, otopljeni maslac, šećer, cimet i groždice. Kalup za varenac namažite maslacem, u dno stavite kruh, ulijte smjesu, pa kalup stavite u veću posudu dopola napunjenu vodom. Pecite u pećnici sat i pol. U međuvremenu za kremu mikserom izmiješajte žutanjke sa šećerom, ulijte pomalo kipuće mlijeko, pa dalje miješajte na pari da se krema zgusne. Skuhani varenac (puding) prelijte kremom i poslužite.

SVIJET 4 — RECEPTI





## Srnetina na lovački način

**PRIPREMITE:** dva srneća odreska, suhu slaninu za nabadanje, sol, papar; ulje, nekoliko kapi crnog vina, žličicu maslaca; za preljev — 15 dag gljiva, 1/2 glavice luka, 4 odreska suhe slanine, peršunovo lišće; 1 dl vrhnja.

Istucite odreske, posolite ih i popaprite, pa nabodite suhom slaninom. Naglo ispržite na ulju, dodajte malo vina i maslaca, pa još malo pirjajte. Stavite na topli pladanj. Posebno ispržite suhu slaninu s lukom i gljivama, posolite, popaprite, pospite nasjeckanim peršunom. U sok od prženja dodajte vrhnje, prokuhajte i prelijte preko odrezaka, pa ih pokrijte mješavinom gljiva i slanine.

**SVIJET — 12 RECEPTI**

52 SVIJET



## Punjeni krumpiri

**PRIPREMITE:** 8 velikih krumpira, 8 dag maslaca ili margarina, 4 žlice vrhnja, 15 dag naribanog sira, sol, papar, žlicu nasjeckanog vlasca ili peršuna, 10 dag šunke.

Dobro operite krumpir i pecite ih u pećnici 45–60 min, ovisno o veličini. Prorežite ih po dužini i žličicom izdubite otprilike 3/4 sredine. To zgnjecite vilicom, dodajte otopljeni margarin, naribani sir, sol, papar, vlasac i šunku narezanu na kockice. Time izdubljene polovice, složite ih u um, zapecite 10 min u pećnici i odmah poslužite.

**SVIJET 4 — RECEPTI**





## Leskovačke pljeskavice u kajmaku

**PRIPREMITE:** 72 dag junetine od plečke ili vrata, 8 dag luka, 20 dag kajmaka, sol, mljevenu sušenu ljutu crvenu papriku.

Meso krupno sameljite, posolite, dodajte malo hladne vode, dobro pomiješajte i pustite da stoji do drugoga dana ili od jutra do večere. Ponovo sitno sameljite, dodajte vrlo sitno nasjeckani luk, te ljute papricice po ukusu. Mijesite smjesu da postane povezana, oblikujte tanke pljeskavice. Ispržite ih na ploči ili električnom roštilju. Otopite kajmak, stavite u nj pljeskavice, a njime ih i prelijte. Po želji dodajte još papričica. (Foto: T. Sklopan)

SVIJET 9 — RECEPTI



## »Ružine« ružice

vrhnje.

**PRIPREMITE:** za tatlje — 2 jaja, 10 dag maslaca, 25 dag brašna, 5 dag šećera, 15 dag nasjeckanih oraha; za sirup — 35 dag šećera, limunove kore; 3 jabuke, 10 dag šećera, 1 dl soka od višanja; za nadjev — po 3 dag nasjeckanih lješnjaka i badema; tučeno slatko

Zamijesite prhko tijesto, razvaljajte da bude debelo kao prst, pospite ga orasima, savijte i narežite na prst debele tatlje. Poslažite ih na lim da rezani dio bude prema gore i ispecite na srednje jakoj vatri (150-180°C). Skuhajte sirup od šećera, 3,5 dl vode i limunove kore, pa vrućim prelijte još vruće, ispečene tatlje. Jabuke ogulite i narežite na 10 koluta, skuhaite ih u otopini šećera i soka od višanja — da porumene. Stavite ih na tatlje, sredinu koluta ispunite bademima i lješnjacima, ukasite tučenim slatkim vrhnjem i poskropite sirupom u kojemu su se kuhale jabuke (Recept: Hotel »Ruža«, Mostar; fotografija: S. Novković)

SVIJET 3 — RECEPTI





### Milanski rižoto »Savini«

**PRIPREMITE:** 20 dag riže, 5 dag maslaca, 1/4 glavice luka, sol, 4 dag naribanog sira, oko 1/2 l dobre govedske juhe, listić žalfije, 1/4 čašice bijelog vina, žlicu ulja, malo šafrana (za boju); maslac za prženje.

Usitnjeni luk malo propržite na mješavini žlice maslaca i ulja, dodajte rižu, pa je propržite da postane prozirna. Zalijte vinom i dalje miješajte da se ispari, tad zalijte kipućom juhom. Pirjajte 8-9 minuta, onda posolite, dodajte šafran, pa pirjajte još petnaestak minuta. U preostali maslac umiješajte nasjeckanu žalfiju, pa ga sa sirom umiješajte u gotovi rižoto. Možete ga propržiti na maslacu u tavici kao veće popečke. (fotografija: S. Novković)

SVIJET 13 – RECEPTI



### Prigorska heljdina juha

(Snimio Vlado Kostjuk)

**PRIPREMITE:** 30 dag suhe svinjetine, 10 dag poriluka, 10 dag mrkve, 10 dag peršunova korijena, 40 dag hajdine (heljdine) kaše, sol, papar, peršunovo lišće.

Meso operite i očistite, također i povrće. Sve narežite na kockice i pristavite u 2 l vode. Nakon 3/4 sata kuhanja dodajte poparenu i ocijeđenu kašu, pa skuhajte do kraja. Posolite, popaprite i dodajte nasjeckano peršunovo lišće.

SVIJET 3 – RECEPTI





## Grašak i krumpir

**PRIPREMITE:** 60 dag krumpira, 60 dag očišćenog graška, 10 dag luka, 10 dag rajčice, 2 žličice curryja, 1/2 žličice samljevenog kumina, 1/2 žličice garam-masale, 1 žličicu samljevene crvene paprike, 1 dl masnoće, 2 žličice nasjeckanoga peršunovog ili korijandrovog lišća, sol.

Ispržite na masnoci nasjeckani luk, dodajte grašak. Dobro promiješajte i pirjajte 5 min na srednje jakoj vatri. Dodajte krumpir narezan po dužini na kriške. Promiješajte i pirjajte još 5 min, zatim dodajte kumin, curry, sol i rajčicu, pa opet promiješajte i kuhajte na laganoj vatri. Pomalo dolijevajte vodom samo toliko da ne prigori. Povremeno miješajte. U skuhano dodajte garam-masalu i ukasite lišćem. (fotografija: S. Novkovic).

SVIJET 13 — RECEPTI



## Složenac s ribom

**PRIPREMITE:** 50 dag smrznute morske ribe, lovorov list, grančicu ružmarina, 2 žlice vinskog octa; 1 veći poriluk, vezicu peršina, 3 veća režnja češnjaka, 50 dag krumpira, maslinovo ulje, naribani sir, sol, papar.

Prokuhajte ribu u vodi kojoj ste dodali ocat, sol, papar u zrnu, lovor i ružmarin. Neka se hladi u toj vodi. Posebno na ulju propirjajte nasjeckani poriluk, maknite s vatre, pa dodajte nasjeckani peršun i češnjak. Krumpir ogulite i narežite na što tanje listiće. Ribu ocijedite, natrgajte na listiće i pomiješajte sa smjesom peršuna, češnjaka i poriluka. U uljem nemazanu vatrostalnu posudu slažite red ribe i red krumpira, na vrhu neka budu ribe, a na njih stavite ukrasno tri niza krumpira. Zalijte sve uljem i obilato pospite sirom, pa pecite u pećnici oko 45 min.

SVIJET 3 — RECEPTI





## Jesenski složenac

**PRIPREMITE:** 50 dag riže, 30 dag samljevenog mesa, ulje, sol, papar, 2 dl vrhnja, 4 lijepe rajčice, 2 žlice ribanog sira, 1 veliku glavicu luka, zeleni peršin.

Skuhajte rižu u osoljenoj vodi. Neka ne bude skuhana sasvim. Na ulju zažutite nasjeckani luk, stavite meso i propržite ga, osolite i popaprite. U vatrostalnu posudu na dno uspite rižu, prelijte je vrhnjem, na to meso, pa narezane rajčice. Pospite ih peršinom, pa sirom. Neka se zapeče u pećnici zagrijanoj na 225° C (desetak minuta). Ovako možete iskoristiti ostatke kuhane riže ili mesa.

SVIJET 20 — RECEPTI



## Heljdina kaša sa slaninom

**PRIPREMITE:** 30 dag kaše, 15 dag prošarane dimljene slanine, 3 žlice masti ili ulja, 1 glavicu luka, sol, papar, lovorov list.

Kašu operite vrućom vodom i prokuhajte je u slanoj vodi. Na masti ispržite nasjeckani luk, dodajte ocijeđenu kašu, posolite, popaprite, dodajte lovorov list i zalijte s toliko tople vode da bude prst iznad kaše. Pirjajte na slaboj

vatri da omekša. Dodajte kockice ispržene slanine.

(Snimio V. Kostjuk)

SVIJET 3 — RECEPTI





## Ribe na korzikanski način

**PRIPREMITE:** 1 kg sitnije morske ribe, sol, brašno, ulje; za preljev: 2 dl dobrog vinskog octa, 3 velika režnja češnjaka.

Očistite ribice, dobro ih obrišite, osolite, uvaljajte u brašno i ispržite na ulju. Čim su s jedne strane ispržene, okrenite ih na drugu. Ispržene ribe dobro ocijedite od ulja i držite ih na toplom. Posebno

ogulite češnjak, narežite na listiće i spustite u kipući osoljeni ocat na 6 minuta, a onda odmah prelijte preko riba.

SVIJET 20 — RECEPTI



## Lonac s kobasicom

**PRIPREMITE:** 50 dag svinjskih rebara (svježih), 30 dag govedine za juhu, 1 kg mrkve, 75 dag poriluka, 1/2 celerova korijena, 1 glavica luka, nekoliko klinčića, malu glavica kelja, 6 krumpira, 1 veću dimljenu kobasicu, sol, papar u zrnju.

U 1,5 litre vode pristavite obje vrste mesa, pa kuhajte 1 sat. Dodajte mrkve, celer i cijelu, samo očišćenu glavica luka i u nju zabodite klinčiće. Kuhajte pokriveno jedan sat, onda posolite, popaprite, dodajte očišćeni poriluk, kelj narezan na šest dijelova, oguljene krumpire i kobasicu, pa kuhajte još pola sata. Poslužite što toplije.

SVIJET 3 — RECEPTI





## Lonac s bučom

**PRIPREMITE:** 50 dag buče (bundeve, tikve), 4–5 kumpira, 1 veliku glavicu luka, 35 dag pilećega bijelog mesa, 1–2 lijepa poriluka, 1 režanj češnjaka, 3 mrkve, 20 dag suhe slanine, sol, papar, 3–4 žlice ulja.

Na ulju popržite nasjeckani luk i narezani poriluk. Dodajte na kockice narezanu buču, krumpir, suhu slaninu, mrkvu i pileće bijelo meso. Dodajte usitnjeni češnjak, zalijte vodom i kuhajte da sve omekša. Posolite, popaprite, a s time možete poslužiti naribani sir.

SVIJET 22 — RECEPTI



## Pita s jetrom

**PRIPREMITE:** 1 omot duboko smrznutog lisnatog tijesta, 1/2 kg jetre, 3 paprike, 35 dag luka, sol, papar, ulje; jaje za premazivanje.

Sitno nasjeckan luk zažutite na ulju, pa dodajte sitno narezane paprike. Kad omekšaju, dodajte jetru narezanu na listiće. Pirjajte da omekša. Osolite, popaprite. Lisnato tijesto odmrznite, polovicu razvaljajte i stavite u navlaženi lim, pa dopola ispecite na srednje jakoj vatri. Onda stavite jetru, drugu polovicu tijesta i pecite još dvadesetak minuta. Poslužite toplo.

— RECEPTI





## Jetra s gljivama

**PRIPREMITE:** 1,2 kg jetre, 15 dag suhe slanine, 15 dag luka, 20 dag gljiva, 2,5 dl crnog vina, 10 dag margarina ili ulja, žlicu škrobnog brašna, sol, papar, peršunovo lišće.

Na margarinu propržite nasjeckani luk i slaninu narezanu na kockice, dodajte narezanu jetru i pržite na jakoj vatri da dobije boju. Začinite vinom, smanjite vatru i polako pirjajte prilično dugo. U upola omekšanu jetru dodajte narezane gljive. Prije posluživanja posolite, popaprite i pospite nasjeckanim peršunom.

**SVIJET 22 – RECEPTI**



## Pizza s mljevenim mesom

**PRIPREMITE:** 1 okrugli kruh, 2 žlice ulja, 1 tubu ukuhane rajčice, 1/2 žličice divljeg mažurana (origana), 40 dag mljevenog mesa, zeleni peršin, 2 glavice luka, sol, papar, 3 do 4 režnja češnjaka, 2 jaja, 1 dl vrhnja, 2 žlice mrvica, 6 klobuka od gljiva, 3 rajčice, 4 odreska sira, 4 do 5 žlica naribanog parmezana.

Na ulju zažutite sitno nasjeckani luk, dodajte meso i ispirajte ga. Dodajte usitnjen češnjak, nasjeckan peršin, origano, ukuhane rajčice, sol, papar, vrhnje i toliko mrvica da dobijete gustu smjesu. Zapalite pećnicu. Od kruha odrežite samo donji dio koji pokrije mesom. Na vrh posložite gljive, narezane rajčice i odreske tvrdog sira, pospite naribanim parmezanom i zapecite u pećnicu na 200°.

**SVIJET 16 – RECEPTI**





## Svinjetina s jabukama

**PRIPREMITE:** 4 svinjska karea, sol, papar, ulje, majčinu dušicu, 4 kiselkaste jabuke, 4 dl jabukovače, 1,5 dl vrhnja.

Svinjetini zarezite masni sloj na više mjesta i ispržite. Posolite nareske, popaprite ih i navlažite s 2 žlice jabukovače. Jabuke raspolovite, ogulite, izvadite im srce, pa četiri polovice gusto usporodno zarezite pazeći da se ostanu držati (kao na slici), ostale usitnite, pa sve prokuhajte u jabukovači. Ustijene zdrobite u pire, posolite ga, popaprite i pomiješajte s masnoćom od odrezaka. U posudu stavite na dno pire, na to odreske, na njih polovice jabuka. Posolite i popaprite vrhnje, dodajte majčinu dušicu i prelijte jelo. Zapecite u pećnici da lijepo posmede.

**SVIJET 3 — RECEPTI**



## Mozak na francuski način

**PRIPREMITE:** 6 janjećih mozgova; za preljev: 2 žlice kapara, 1 žlicu vinskog octa, oko 13 dag maslaca; za juhu: 1 luk, 2 klinčića, zeleni peršin, majčinu dušicu, ružmarin, 2 žlice vinskog octa, papar u zrnu, 1 dag soli; stari kruh.

U litru vode stavite kuhati oguljeni luk u koji ste zaboli klinčiće, dodajte ocat, sol, papar u zrnu i začinske trave. Neka vri 20-25 min, pa pustite da se ohladi. Mozgove močite 1/2 h u hladnoj vodi, pa pažljivo ogulite opne. Spustite ih u mlaku juhu, pristavite, pa kad proviri, smanjite vatru i kuhajte 10 min. Izvadite pažljivo da ostanu cijeli. Kruh obrežite, prorežite i ispržite na 3 dag maslaca. Kapare zagrijte s octom, pa dodajte u zagrijani i malo potamnijeli maslac. Time prelijte mozak i poslužite s preprženim kruhom.

**SVIJET 7 — RECEPTI**





## Zapečena francuska juha

**PRIPREMITE:** 1 kg luka, 10 dag maslaca, sol, papar, 8 odrezaka kruha, 1 litru krepke govedske juhe, 10 dag parmezana ili grojera, po želji malo vina (tad smanjite količinu juhe).

Očistite i nasjeckajte luk. Popržite ga malo na maslacu da omekša, ali ne smije potamni. Zalijte s malo juhe ili vina pa pirjajte da omekša. Juhu ulijte u široku plitku posudu (ili zdjelice), po vrhu stavite kruh da pliva, pospite sirom i stavite u pećnicu da se zapeče — sir će se otopiti i stvoriti koricu po vrhu, a ispod će se mekano razvlačiti.

SVIJET 3 — RECEPTI



## Šunka sa slaninom

**PRIPREMITE:** 5-6 debljih odrezaka domaće, dimljene šunke, 20 dag domaće suhe slanine, sol, papar, češnjak.

Slanina se sasvim sitno nasjecka, osoli i popapri. Doda se vrlo sitno nasjeckani češnjak i dobro pomiješa. Smjesa mora biti pikantna. Svaki odrezak šunke premažite tim nadjevom i slažite u »sendvič«. Stavite na hladno da se nadjev stegne. Poslužuje se uz domaći kruh i vino. (Recept: Aktiv žena Dubrava kod Vrbovca, snimio: S. Novković).

SVIJET 7 — RECEPTI





## Jesenski makaroni

**PRIPREMITE:** 40 dag mljevena mesa, 20 dag makarona, 2 svježe paprike, 10 dag gljiva, 2 glavice luka, sol, papar, ulje, 1,5 dl vrhnja.

Spustite makarone u mnogo posoljene, kipuće vode i pustite da se skuhamu, ali ne i raskuhaju. Na ulju ispirajte nasjeckani luk s gljivama, dodajte meso, sol i papar, pa nastavite pirjati s kockicama narezane paprike. Posolite, popaprite, dodajte skuhanu i ocijeđenu makaronu, umiješajte vrhnje i provjerite treba li još soli i papra.

**SVIJET 23 — RECEPTI**



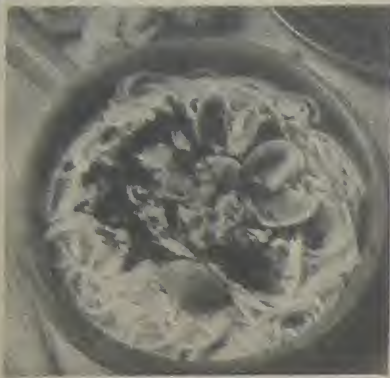


## Jezik u vražjem umaku

**PRIPREMITE:** 1. govedski jezik težak otprilike 2 kg, nekoliko grančica celera, 3 luka, 2 mrkve, 2,5 dl bijelog vina, 2 žlice senfa, vinskog octa, 2 listića lovora, 4 grančice peršina, 4 grančice majčine dušice, 20 dag kiselih krastavaca, sol, papar, peršinovo lišće, 5 dag maslaca, 3 dag brašna, 2 žlice ukuhane rajčice, 2 žlice umaka worchester.

Spustite jezik u kipuću vodu na 5 minuta, preselite ga u ledenu. Zatim ga kuhajte oko 2 sata u vodi kojoj ste dodali malo octa, 2 luka, mrkve, celer i druge začinske bilje, sol i papar. Treću glavicu luka nasjeckajte i ispržite na polovici maslaca, zalijte vinom i kuhajte da se ispari pola tekućine. Dodajte senf, rajčicu, umak worchester i toliko vode u kojoj se kuhao jezik da dobijete umak. Kuhajte još neko vrijeme, onda odvojite nekoliko krastavaca za ukas, druge nasjeckajte i dodajte umaku. Smiješajte brašno s ostatkom maslaca, dodajte umaku i prokuhajte da se zgusne, posolite ga i popaprite. Skuhani jezik ogulite i narežite, prelijte umakom, ostatak poslužite posebno.





### (\*) Špageti sa školjkama

**PRIPREMITE:** 60 dkg špageta, 1 kg školjaka (kapica, vongola), 2 režnja češnjaka, ulje (po mogućnosti maslinovo), sol, papar, dosta zelenog peršina.

Školjke dobro operite i očistite, pa ih skupa sa sitno narezanim češnjakom stavite na zagrijano ulje. Čim se školjke otvore, dobro ih operite, a zatim ih izvadite iz kućica (nekoliko školjaka možete ostaviti i s kućicom, za ukras), pa ih pomiješajte s mnogo nasjeckana peršina i dodajte im sok u kojem su se kuhale. Ako je potrebno, sok procijedite. U međuvremenu skuhaite špagete u mnogo vode, ocijedite ih i prelijte školjkama i sokom te odmah poslužite.

(\*\*) **SAVJET:** Ako za bilo koji recept unaprijed ogulite i narežete voće, stavite ga u razrijeđeni limunov sok, pa neće potamnjati. Isto tako voće možete zaliti sirupom koji ste skuhalili od jednakih dijelova šećera i vode.

Srijeda, 18. IX

**RUČAK:** naglo prijena jetra, varivo od buče, voćna salata (\*)

**VEČERA:** špageti sa školjkama (\*), salata

Četvrtak, 19. IX

**RUČAK:** juha od boba (\*), okruglice sa gljivama

**VEČERA:** omlet s gljivama, zelena salata.

### (\*) Juha od boba

**PRIPREMITE:** 1/2 kg mladog boba (\*\*), 5 dkg maslaca ili masti, zeleni celer, 1 l juhe (može i koncentrat), kockice prženog kruha, zeleni peršin.

Bob skuhaite s vrlo malo vode (1 dcl), maslacem, celerom, pa posolite. Skuhani bob protisnite, razrijedite s juhom, dodajte kockice prženog kruha i mnogo nasjeckanog zelenog peršina.

(\*\*) **SAVJET:** Iako je bob dosta zaboravljena hrana, odnosno jede se najviše suh, zimi, mlad je prava delikatesa. Suhi bob je vrlo hranjiv, jer 10 dkg boba ima 342 kalorije. Mladi bob možete pirjati te pripremati na sve načine kao i grašak.

Četr-  
naest  
dana  
u ku-  
hinji

Nedjelja, 22. IX

**RUČAK:** vijenac od piletine (\*), salate, savijača od jabuka i oraha

**VEČERA:** omlet s pilećom jetrom, salata, kiselo mlijeko

### (\*) Vijenac od piletine

**PRIPREMITE:** 1 veliko pile, 1 teleću kost, 3 mrkve, celer, peršin (i zeleni i korijen), sol, papar u zrnu, lovor, krastavac.

Skuhaite pile u 3 i vode s telećom kosti i svim zelenjem za juhu, pa osolite i popaprite. Kuhano pile narežite na manje komade, a povrće na kockice. Pustite da se juha ohladi (\*\*) kako biste je mogli iskoristiti za hladetinu. U metalni oblik vijenca stavite malo juhe, pa, kad se stvrdne, poslažite kolutove krastavca. Zatim dodajte meso i povrće, zalijte juhom i stavite u hladnjak da se dobro stvrdne. Prije posluživanja oblik načas potopite u vruću vodu i iskreניתe vijenac u pladanj.

(\*\*) **SAVJET:** Hladetina će biti čvršća i ukusnija ako juhu i teleću kost ostavite da dalje otklopljeni vru dok režete pile. Tako će se juha koncentrirati.

Ponedjeljak, 23. IX

**RUČAK:** prženi krumpir, pohani sir (\*\*), kuhani kelj, lubenica

**VEČERA:** »savijača« s kobasicama (\*)

### (\*) »Savijača« s kobasicama

**PRIPREMITE:** pola glavice kupusa, sol, papar, 35 dkg lisnatog tijesta, 2 para hrenovki, jajce.

Skuhaite kupus u osoljenoj vodi, osolite ga i opaprite. Skuhajte hrenovke. Razvaljajte lisnato tijesto i podijelite u dva dijela. Stavite na nj kupus, pa hrenovke, uvijte i odogzgo premažite jajetom. Pecite u vrlo vrućoj pećnici četvrtu sata i odmah poslužite.

(\*\*) **SAVJET:** Bar jednom tjedno možete umjesto mesa poslužiti sir narezan na ploške pa pržen ili pohan. Uz to dodajte nekakvo povrće i dobit ćete kompletan, hranjiv obrok.

Utorak, 24. IX

**RUČAK:** zapečene punjene paprike (\*), pirjana riža,

**VEČERA:** pržene srdele, kuhana blitva (\*\*)

### (\*) Zapečene punjene paprike

**PRIPREMITE:** 6 paprika, 30 dkg mljevenog mesa, zeleni peršin, ulje, 1 jaje, malo češnjaka, sol, papar, ribani sir, 3 dkg maslaca.

Paprikama odrežite gornji dio, pa ih iznutra očistite i stavite u kipuću slanu vodu da se kuhaju tri minute, onda ih izvadite. Mesu dodajte češnjak, sol, papar, dosta nasjeckanog zelenog peršina i ribani sir. U vatrostalnu posudu stavite ulje, te sitno narezane gornje dijelove paprika. Napunite paprike, pa ih poslažite u zdjelu. Na vrh svake paprike stavite komadić maslaca. Pecite ih u pećnici otprilike pola sata (\*\*).

(\*\*) **SAVJET:** To je malo osvježanje od klasičnih punjenih paprika s umakom od rajčica. Na taj način možete zapeći i paprike napunjene uobičajenim nadjevom od mesa i riže s dodatkom prženog luka. Isto tako možete načiniti nadjev od ostataka mesa koje pomiješajte s umakom-bešamel, a možete ih napuniti i gustim umakom od rajčica kojem dodajte nasjeckane šunke i tvrdo kuhana jaja.

Petak, 27. IX

**RUČAK:** juha od rajčica (\*), patlidžani s gljivama (\*), salata

**VEČERA:** sir i vrhnje

### (\*) Patlidžani s gljivama

**PRIPREMITE:** 2 patlidžana, sol, papar, maslac, ulje; za nadjev: 10 dkg šunke u jednom debelom odresku, 15 dkg gljiva, 1 dcl bijelog vina, 1 režanj češnjaka, 1

žlicu ukuhane rajčice, zeleni peršin; 40 dkg riže.

Patlidžane operite, razrežite pa im u jednom komadu izrežite meso. Narežite ga na kockice, a također i šunku. Gljive malo prokuhajte, pa i njih narežite na kockice. Pomiješajte kockice patlidžana, šunke i gljiva, osolite, opaprite, dodajte zgnječeni nasjeckani češnjak i 2 žlice sitno narezanog peršina. Pomiješajte s vinom uljem i rajčicom, pa tleme nadjenite patlidžane. Poslažite ih na nautljeni lim, na svaki stavite komadić maslaca i pecite u pećnici dvadesetak minuta. U međuvremenu ispirajte rižu, pa na nju poslažite patlidžane.

(\*\*) **SAVJET:** Rajčice ćete lakše oguliti ako ih prelijete kipućom vodom i u njoj ih ostavite jednu minutu.

Subota, 28. IX

**RUČAK:** ražnjići s jetrom (\*), salata od mladog graha, voće

**VEČERA:** drobljenac s pekmezom, kakao

### (\*) Ražnjići s jetrom

**PRIPREMITE:** 40 dkg jetre od perad, sol, papar, 20 dkg suhe slanine, 20 dkg gljiva, maslac, limun.

Jetru narežite na veće komade, pa propržite na maslacu. Izvadite iz masnoće, osolite, opaprite. Na istoj masnoći propržite gljive i slaninu narezane na deblje kocke. Onda na štapiće nabadajte nalzmjenično gljive (koje nakapajte limunovim sokom), suhu slaninu, jetru, pa pržite na roštilju.

(\*\*) **SAVJET:** Ražnjiće možete ispržiti i na tavici, samo ih u tom slučaju malo uvaljajte u mrvice, pa ih poslužite s nekim pikantnim umakom.

Nedjelja, 29. IX

**RUČAK:** pohano pile, pečene paprike, zelena salata (\*\*), vijenac od riže, i voća (\*)

**VEČERA:** kajgana sa suhom slaninom i lukom, jogurt

### (\*) Vijenac od riže i voća

**PRIPREMITE:** 13 dkg riže, 1/2 l mlijeka, posve malo soli, štapić va-





## Petak, 20. IX

**RUČAK:** »Pokriveni« kotleti (\*), salata od rajčica i paprika, grožđe

**VEČERA:** mesne kobasice, salata od kupusa

### (\*) »Pokriveni« kotleti

**PRIPREMITE:** 4 kotleta, sol, papar, 2 glavice luka, 1 rezanj češnjaka, po želji list lovora, 1 kg krumpira, kiselkastog bijelog vina.

Kotlete ispržite, osolite ih i opaprite. Sok od pečenja malo razrijedite vodom. Na dno vatro-stalne posude stavite kotlete, pa ih prekrijte lukom isprženim na ulju. Skuhane krumpire ogulite, narežite na posve tanke ploške i poslažite ih na meso. Svaki red osolite, malo zalijte sokom od pečenja, pa pospite usitnjenim češnjakom i lovorom. Zalijte vinom i pristavite na vatru da zavre, a zatim stavite u pećnicu (\*\*) i pecite 20 minuta.

(\*\*) **SAVJET:** Ovo jelo, kao i sve druge složenice, pecite pokriveno aluminijskom folijom, a tek na kraju je skinite i pojačajte vatru da bi se stvorila tamnija kora.

## Subota, 21. IX

**RUČAK:** pržena riba (\*\*), dalma-tinske punjene rajčice

**VEČERA:** krastavci s jogurtom (\*), naresci

### (\*) Krastavci s jogurtom

**PRIPREMITE:** 3—4 čaše jogurta, 2 veća krastavca, sol, češnjak, nekoliko maslina te listiće kiselice ili metvice za ukras.

Stavite jogurt da se dobro ohladi. Od opranih krastavaca narežite nekoliko kolutova za ukras, a ostatak ogulite i narežite na tanke ploškice ili naribajte. Osolite i ostavite da stoji. Češnjak najprije sitno narežite, pa ga dobro zgnječite Umiješajte ga u jogurt, dodajte sol, te istisnute krastavce. Na površinu stavite kolutove krastavca s korom te masline kojima ste izvadili koštice



i prerezali ih napola. Sredinu ukrasite listićima kiselice ili metvice.

(\*\*) **SAVJET:** Ako pržite namirnice bogate proteinnima kao što

su ribe, pileтина, jetra, patlidžani, svinjetina, prethodno ih naribajte limunovim sokom. Jelo će biti laganije, a neće izgubiti ništa od prirodnog mirisa.



## Srijeda, 25. IX

**RUČAK:** šaran s krumpirom (\*), salata od krastavaca

**VEČERA:** krpice s kupusom, voće

### (\*) Šaran s krumpirom

**PRIPREMITE:** šarana malo težeg od 1 kg, ulje, 1/5 kg krumpira, 30 dkg luka, ulje, malo crvene paprike, 2 dcl bijelog vina, sol, zeleni peršin.

Očistite šarana, pa ga osolite i stavite u nauljeni lim ili vatrostanu posudu. Oko ribe poslažite oguljeni krumpir narezan na posve tanke ploške te usitnjeni luk. Sve osolite, zalijte uljem, pa odozgo pospite crvenom paprikom. Zalijte vinom i pecite u pećnici 40 minuta (\*\*). Poslužite obilato posuto nasjecanim zelenim peršinom.

(\*\*) **SAVJET:** Evo kako ćete provjeriti je li riba pečena: središnja kost se mora lako odvojiti od mesa. Krumpire ćete provjeriti vilicom jesu li pečeni.

## Četvrtak, 26. IX

**RUČAK:** juha od povrća, pohani mozak, salata od mahuna (\*\*), voće.

**VEČERA:** topli sendviči sa sardinama (\*), jogurt

### (\*) Topli sendviči sa sardinama

**PRIPREMITE:** 2 konzerve sardina, 5 dkg maslaca ili margarina, limun, sol, papar, luk, zeleni peršin.

Otvorite konzerve, pa odvojite 4 lijepe sardine, ostale zgnječite vilicom. Dodajte maslac, limunov sok, sol, papar i otprilike žlicu posve sitno narezanog luka i zelenog peršina. Dobro pomiješajte, time namažite odresne kruha i ispecite ih u pećnici. Ukrasite ih cijelim sardinama i poslužite.

(\*\*) **SAVJET:** Zelene mahune će i za kuhanja sačuvati lijepu boju ako ih šaku po šaku spuštate u osoljenu kipuću vodu.

nilije, 7 dkg šećera, 1 dcl tučenog slatkog vrhnja, 2 grozda crnog grožđa, 3 koluta ananasa, malo maslaca.

Stavite rižu u kipuću vodu i kuhajte je pet minuta. Ocijedite je i stavite u još neuzavrelo mlijeko s vanilijom. Dodajte malo soli, poklopite i kuhajte na umjerenj vatri 20—30 minuta. Na kraju pošećerite. U mlako dodajte slatko tučeno vrhnje, zatim bobice grožđe i narezani ananas. Stavite u oblik vijenca premazan maslacem i pustite neka se dobro stvrdne pa poslužite hladno.

(\*\*) **SAVJET:** Ako zelena salata nije posve svježja, već povenula, na nekoliko je minuta potopite u mlaku vodu.

## Ponedjeljak, 30. IX

**RUČAK:** tjestenina sa satašašem, salata od kupusa, voće

**VEČERA:** salata od mladoga kukuruza (\*)

### (\*) Salata od mladoga kukuruza

**PRIPREMITE:** 1/2 l orunjenih zrna kukuruza, 1 glavicu zelene salate, 4 rajčice, 4 debela odreska šunka, ulje, ocat, sol, papar, malo senfa.

Skuhajte kukuruz. Zelenu salatu operite, ocijedite, pa narežite na debele rezance, a isto tako i šunku. Oprane rajčice narežite na kriške. Pomiješajte kukuruz, zelenu salatu i šunku. Posebno u šalici miješajte ulje, ocat, senf, sol i papar, pa time prelijte salatu. Ukrasite je rajčicom (\*\*).

(\*\*) **SAVJET:** Vrijeme je mladoga kukuruza, no kod nas se on dosta rijetko upotrebljava kao povrće u salatama ili kao prilog mesu. To je običaj u anglosaksonskim zemljama, ali je toliko ukusan da se i u nas sve više jede.

## Utorak, 1. X

**RUČAK:** oslić na engleski način (\*), kuhani krumpir, salata, pita od jабuka

**VEČERA:** gljive pirjane s vrhnjem

### (\*) Oslić na engleski način

**PRIPREMITE:** oslića od 1,5 kg ili dva manja, 1 glavicu luka, 1 mrkvu, sol, papar u zrnu, 1 korijen peršina, zeleni peršin, 12 dkg maslaca, limuna i malo octa.

Očišćenu ribu skuhaite u dugoljastoj posudi (\*\*) s toliko vode da riba bude obilvena. Kuhajte je skupa s paprom, solju, lukom, mrkvom, korijenom peršina i malo octa. Pristavite je na umjerenu vatru, a čim provri, smanjite vatru tako da se kuha posve tiho dvadesetak minuta. Kuhana riba stavite na dugački pladanj, okružite je kuhanim krumpirom, pa sve polijte ugrijanim maslacem u koji ste umiješali mnogo

nasjeckanog zelenog peršina. Poslužite s kriškama limuna, da svatko zakiseli ribu prema ukusu.

(\*\*) **SAVJET:** Svaku novu posudu prije upotrebe najprije iznutra namažite suhom slanim ili uljem, pa zagrijte. Tako će dulje zadržati lijep izgled.





# OKO ROŠTILJA

## Orijentalna marinada

**PRIPREMITE:** 2 dl ulja, 1 glavica luka, 2 režnja češnjaka, nekoliko klinčića, malo majčine dušice, 2 lista lovora, 1 žlicu vinskog octa, 2 žličice meda, 2 dl bijelog suhog vina.

Nasjeckajte luk i češnjak, pa pomiješajte sa svim drugim sastojcima u marinadu. U njoj moćite piletinu ili neko drugo meso.

## Marinada za morske ribe

**PRIPREMITE:** 2 limuna, 1 dl maslinova ulja (ili mješavine s običnim), 4 režnja češnjaka, sol, papar.

Cešnjak očistite, nasjeckajte i zgnječite, pa pomiješajte s uljem i limunovim sokom, posolite, popaprite. Time namažite ribe izvana i iznutra (pošto ste ih očistili, oprali i osušili), pa držite na hladnom tri sata prije prženja na roštilju.

## Marinada za dagnje

(ih morske ribe)

**PRIPREMITE:** 2 žlice maslinova ulja, 1 žlicu nasjeckanog luka kozlaca, 1 žlicu miješanoga začinskog bilja.

Ulje pomiješajte s nasjeckanim začinskim travama, i u to potopite otvorene dagnje. Neka stoje 1 sat prije prženja na roštilju.

## Marinada za janjetinu

**PRIPREMITE:** 2 dl ulja, sok 1 limuna, 2 režnja češnjaka, 1/2 glavice luka, nekoliko grancića metvice (mente, nane), sol.

Vrlo sitno nasjeckajte češnjak i luk, pa stavite u ulje s limunovim sokom i nasjeckanom metvicom. Neka mješavina stoji preko noći i njome premažite narezanu janjetinu da se moći najmanje 2 sata prije prženja. Tada dobro obrišite meso, a za vrijeme prženja premazujte tim mirisavim uljem.

## Zelena majoneza

**PRIPREMITE:** 1 dl gotove majoneze, 2 žlice bijelog vina, sol, papar, 2 žlice skuhanoga, protisnutoga i dobro ocijedenog špinata, 2 žlice nasjeckanog peršuna, limunova soka po ukusu.

Pomiješajte sve sastojke, začinite ih po ukusu i poslužite s mesom s roštilja.

## Umak od krastavaca

**PRIPREMITE:** 2 krastavca, 4 dl kiselog vrhnja, 2 režnja češnjaka, sol, papar, zeleni peršun.

Oguljene i očiscene krastavce nasjeckajte, posolite i pustite da stoje jedan sat. Ocijedite ih, začinite vrhnjem, popaprite, dodajte nasjeckani češnjak. Dobro pomiješajte i pospite nasjeckanim peršunom.

## Umak od patlidžana

**PRIPREMITE:** 3 lijepa patlidžana, 4 režnja češnjaka, sol, papar, zeleni peršun, sok 1/2 limuna, 1 dl maslinova ulja.

Ispecite patlidžane u pećnici da im koža malo zagori. Odmah ih polijte hladnom vodom, pa ih ogulite. Stavite u mikser da dobijete gustu kašu, dodajte joj nasjeckani češnjak i peršun, sol, papar, limunov sok, a zatim malo-pomalo umiješajte i ulje.

## Umak od luka

**PRIPREMITE:** 1 šalicu majoneze, 1 veliku glavicu luka, 2 žlice kiselog vrhnja, sol, crvenu papriku.

Vrlo sitno nasjeckajte luk i pomiješajte ga s drugim sastojcima. Neka stoji najmanje 1 sat prije upotrebe. Poslužite uz meso ili povrće s roštilja.

## Umak od metvice

**PRIPREMITE:** 4 dl jogurta, 3 žlice nasjeckane metvice (mente, nane), sol, mljevenu crvenu papriku.

Izmiješajte sve mikserom i dobro rashladite prije posluživanja.

## Umak od rokfora

**PRIPREMITE:** 10 dag kravljeg sira, 8 dag sira rokfora, 3-4 žlice kiselog vrhnja, čašicu konjaka, sol, papar.

Zgnječite sir vilicom, pa izmiješajte mikserom i dodajte sve ostale sastojke. Dobro ohladite, poslužite uz kobasice.

## Umak od češnjaka

**PRIPREMITE:** 10-15 režnjeva češnjaka, 3 dl vrhnja, sol, papar.

Očistite češnjak, bacite ga u kipuću posoljenu vodu i kuhajte desetak minuta. Ohlađen stavite u mikser i pomiješajte s vrhnjem i paprom. Umak se poslužuje topao uz janjetinu ili neko drugo meso s roštilja.

## Umak od fileta inčuna

**PRIPREMITE:** 20 dag fileta inčuna (slane ribice iz konzerve), 3 režnja češnjaka, 2 dl ulja (miješano maslinovo i obično), 1 žlicu vinskog octa, malo stucanog ružmarina.

Dobro ocijedite ribice, izmiješajte ih mikserom, dodajte češnjak. Dalje miješajući dodajte malo-pomalo ulje. Popa-

prite, zakiselite. Poslužite uz smrznutu ili svježnu morsku ribu, koju ste ispržili na roštilju.

## Majoneza sa začinskim biljkama

**PRIPREMITE:** 1 vezicu peršunova lišća, vezicu vlasca, 5 dag kiselice, 5 dag skuhanoga i dobro ocijedenog špinata, 1/2 glavice luka, 2,5 dl majoneze, sol, papar, limunov sok.

Nasjeckajte sve biljke, pa ih još usitnite mikserom, dodajte majonezu, sol, papar i zakiselite limunom. Poslužite uz meso s roštilja.

## Bijeli umak

**PRIPREMITE:** 30 dag svježega kravljega sira, sok 2 limuna, 1 žlicu usitnjene majčine dušice ili neke druge začinske biljke po ukusu, sol, papar.

Majčinu dušicu (svježulu!) nasjeckajte, pa mikserom izmiješajte sve druge sastojke. Poslužite uz riječnu ribu s roštilja.

## Umak za ribe

**PRIPREMITE:** 6 režnjeva češnjaka, 1 dl ulja, 2 limuna, sol, papar, žlicu nasjeckanoga peršunovog lišća.

Usitnite češnjak, zgnječite ga mikserom i pomalo ulijte najprije ulje, pa sok od limuna, malo naribane limunove koricice, sol, papar i peršun.





## Limumia

Vocne kase: Kasa od jabuka

1 kg jabuke, 200 g šećera, limun,  
(suho, tamno suvo, 1 godina traje)

- očistiti jabuke, izrezati na komade, pripremiti da omekšaju, dodati limunove klice i u staklenke. Pasterizirati 15 min na 80°C

Šećer: Šećer od narandžinog kora

- kora od 3 kg narandže, 1 kg šećera, 0,25 l vode (1 god, suho i tamno)
- narandže oprati, oguliti, koru odmarati bijelo i u vodu 4-5 dana, a svaki dan vodu promijeniti. Onda kora na vrenje. Od šećera i vode napraviti sirup i u sirup kore i 1/2 h kuhati. Vruće u staklenke i zatvoriti.

Šećer od jabuka i grožđica

- 1 kg jabuka, 200 g šećera, 100 g grožđica, 0,25 l vode, 1 litra ruma (1 godina)
- jabuke na tanke ploče, grožđice u rumu da nabubre. Šećer i vodu sluhajti da se zgusne. Dodajte jabuke i grožđice i kuhajte dok jabuke ne postanu staklene. Vruće u staklenke i zatvoriti.



### chijesami ljetni drem

- 500 g breskva, 500 g malina, 750 g jagoda, 1,8 kg šećera i limun, sredstvo za želiranje (1 godina)
- dobro oprati i očistiti voće. Breskva i malina izvaditi koštice jagode prepoloviti. Pomiješati sa šećerom i preko noći na hladnom mjestu. ~~Odlizati sok, a jabuke zgnječiti.~~ Dug dan kuhajte 35 min, dodajte limunov sok i sredstvo za želiranje, te ponovo kuhajte 1 min. Vrućim dremom napuniti staklenke i poslati.

### chijesami drem vinski

- ~~500 g jabuka, 500 g krušaka~~ 500 g maline, 6 banana, 6 narandja, 6 limuna, 1,8 kg šećera, sredstvo za želiranje. (8 mj.)
- maline oguliti na plošle, kuhati 10 min i zgnječiti. Narandje oguliti, odstraniti bijelu košticu i narvati kocke popola. Banane narvati i sve umiješati sa sokom od limuna. Kuhajte 4 min, dodajte sredstvo za želiranje, zakuhajte ponovo i poslati staklenke.

### Drem od jagoda

- (1 kg jagoda (sinske i rane) 500 g šećera, sok 1 limuna (1 godina))
- jagodama dodajte limunov sok i šećer. Nekoliko sati, 2-3 sata, a onda kuhajte 15 min. Vrućim staklenke i zatvorite.



19.9.93.

## Pelmeni: Pelmeni od žjiva

- (1 kg žjiva, 400 gr. sečva, cimet) (1 god.)  
- očistiti žjiva i vaditi koštice i sameljite. Kuhajte ih u vlastitom soku da omekšaju. Zatim postupno dodajte seču i cimet. Kada je pelmeni dovoljno gust, napravite staklenke i zatvorite. Može i od razpolovljenih žjiva.

## Slatko

### Slatko od mladih zelenih oraha

- (1 kg zelenih oraha, 2,2 kg sečva, 1 limun, 1 prutić vanilije, 0,5 l vode) 2 godine  
- Mladih oraha bez škrle perzira. Prokuhajte ih u tačhalicom i stavite u hladnu vodu da stoje 1 dan, ali vodu treba dan mijenjati. Poslije toga stavite u hladnu vodu kuhati. Raslactem sa 200 g sečva. Kada omekšaju odlijte vodu i ostavite orahe do drugog dana u hladnoj vodi.  
- Skuhajte sirup od 1/2 l vode i 2 kg sečva. U sirup orahe i kuhati dok se ne zgusne. Pred kraj dodati limun sok i vaniliju, a zatim pokupite pjenu i pokrijte otvarom krpom da se ohladi. Stavite u staklenke i poržite alcholom.



## Slatko od lubenice

- 1 kg kore od lubenica, 1,25 kg šećera, 5 limuna, prutis' vanilije (2 god.)
- Koren lubenice, odbrati veći kom, a bijeli i 2 cm svemog mesa. Na kochice - svemokjele, stavi u lonac, prelij hladnom vodom sa 1 limunom.
- Kuhajte dok komad lubenice ne bude mekan, promij
- U kuhinju rijedi sirup 0,3 l vode i 1,25 kg šećera
- U sirup stavite ocijedene komade lubenice i kuhajte dok sirup ne postane gust kao med.
- Pred kraj kuvanja 4 limuna i prutis' vanilije. Polupite žlicom pjenu, skinite s vatre, prozjente jeli sirup gust.
- Lonac sa slatkim prozjete mlinom krupom i ostavite do drugog dana da se ohladi i da se voće upije šećer. Stavite u male staklenke i posvite celofanom.



### Širup od borge

30 cijetova  
4 l vode  
3 kg šećera  
40 g limuna

- 40 cij. borge, 5 l vode, 3,5 kg šećera, 40 g lim. kiseline (6-8 mj.)
- čiste, bijele cijetove posužite hladnom vodom; ostavite 24 h na hladnom mjestu
- Dmg. da se posužite sok kroz gazu; dodajte šećer. Zagrijte sirup u mijesalice da se šećer rastopiti; tuil uzamni malim vatru. Dodati lim. kiselinu, promijesajte i ulijte u bocu.

### Širup od limuna

- 5 limuna, 1,7 kg šećera, 1,5 l vode, 50 g. lim. kiseline (1 god.)
- Skuhajte sirup šećer i vodu. Limune isecite ogulite. Koce stavite u šećerni sirup i kuhajte 15 min. Dodajte lim. sok i lim. kiselinu te odmah malinite s vatre. Sok posužite kroz derinficirani gazu, napunite bocu i zatvorite



## Locni lilevi

Višnjevac : 2 kg višanja, 1 kg šećera, 1 l rakijske  
(konstiti za 3 mjeseca)

- Višnje u staklenku, tralivod sa šećerom, rakijske rakijske i 4-6 tjedana na suncu. Zatim proćjedite lilevi u bocu i sprevite na hladno. Ako se u bocama stvario talog, nakon dva do tri dana ponovo proćjedite. Na preostale višnje ponovo stavite šećer i rakijske.

## Lilevi od breštinuđ kostica

- 50 kostica, 1 l alkohola (96°) 750 g šećera, 1,3 l vode, 1 lilevi, cimet (za 4 mjeseca konstiti)
- prve sitno namrati i staviti u bocu sa alkoholom. Dodati lilevi, cimet, te bocu rakijske i rakijske vodu. To mora biti boca barem 2,5 l. Bocu sprevite na 6 tjedana na hladno, ali talog dana proćjedite. Nakon 6 tj: stavite dim, <sup>prve hladno</sup> proćjedite alkohol, te dobro izmiješajte te stavite u bocu. Čepove na bocama rakijske vodu i stavite na hladno 2-3 mjeseca.



## Od relikv orala :

- 15 orala, relikv, 70 g. žutva, 1 l. konjaka  
1 prutic' vanilje - za 3 nješenja  
- Konjaka orala u boci, 1 nješenje za  
suncu. Flukaidi tins od žutva, 1 l. vode  
i u oblacteni tins nješenja  
~~tins~~ alkohol, koji se pocrjedili kroz  
platu. Stavite u boci, kalite vodom  
i još 2 nješenja.



## Lišeli kvastavca

- 5 kg kvastavaca, 1,5 l octa (10%) 120 g šećera, 130 g soli, kopar (1 godunja)
- kvastavce oprate, očistite,
- skuhajte 3 l vode sa 1,5 l octa (10%) i miješajući preliti kvastavce, pa u nju stoji 3-4 sata
- van u staklenke s koprom
- ponovo prokuhajte ocat, ali sa šećerom i soli, pa ponovo preliti kvastavce. Na vrh kopar
- odmah aloe, politi cirkom i 29  $\frac{1}{2}$  da stoji

## Ajvar

- 1 kg paprika, 0,5 kg patlidana, 0,1 l ulja, 10 g soli, 2 l octa (6-8 mj.)
- isprati paprike i patlidane prečišćiti u miješalici 15-20 min. Prečišćiti polupiti 10 min da se latise gube. Oguliti, očistiti od sjemenki i sameljati. Staviti u veću posudu, dodati ocat, sol i ulje te prijaviti oko 30 min. Uruč tujeu staviti u staklenke i sterilizirati 25 min.



Linica 1993.

- ayvar - Trčko - 17.9.93.

10 kg, 9 kg, 2 l nja

- paprika - pecena 16.9.93 - 2 paketa

- paprika kisela - čajdui vupst 16.9.

- pruzena paprika - muci ocat na  
hladne paprike



Krastavci, paprike, feferoni  
(tri) (1/2) (tri)

- 1 l octa / 2 l vode
- 3 žlice šećera
- 3 žlice soli
- malo biberu
- kopar
- hren

- u bocu, zaliti, poklopiti čvrsto i dočuvati
- u lonac, omotati paprom (2 prsta vode od vrha lonca) i do meću, pa uhladiti do promjene boje

1/2 paprike

- jedan dio za prženje, samo blansirati i smrati
- jedan dio peći

1. očistiti, oprati, u lim
2. odvojiti korijen
3. hladne paprike u bocu
4. kuhati sol i vodu (dosta hladno) sa esencijom da lonac kiselo, dočuvati papr, mliti paprike. (može još hren, celer) pa smrati



